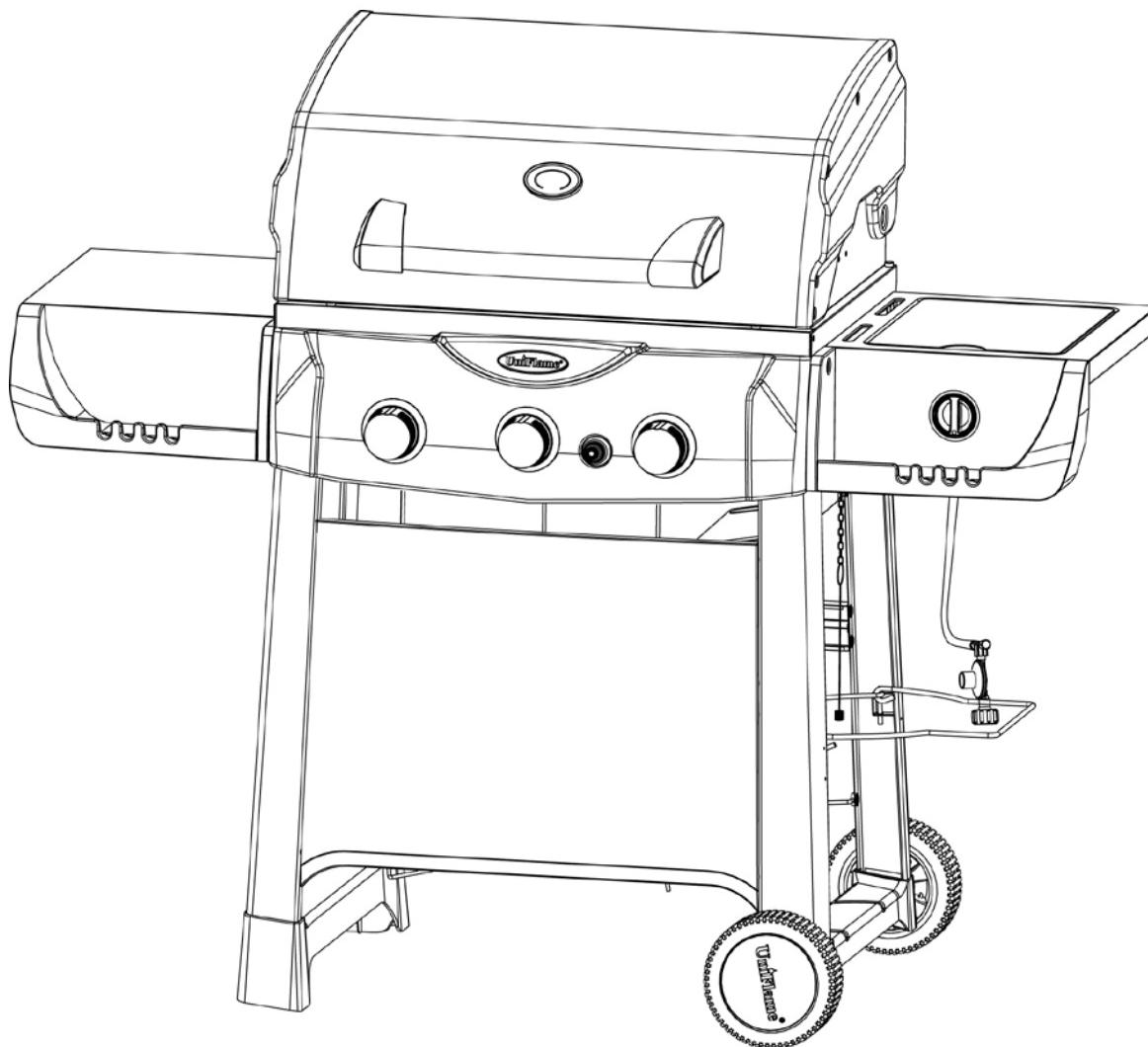




# OWNER'S MANUAL

## Outdoor LP Gas Barbecue Grill

Model No. GBC981W, GBC981WBL, GBC981WBU



### **WARNING**

#### **FOR YOUR SAFETY:**

**For Outdoor Use Only**  
(outside any enclosure)

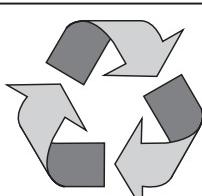


### **WARNING**

#### **FOR YOUR SAFETY:**

- 1. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.**
- 2. Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**
- 3. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.**

Save these instructions for future reference.  
If you are assembling this unit for someone else,  
give this manual to him or her to read and save  
for future reference.



Made from 70% Bagasse

(Environmentally Friendly Sugar  
Cane Pulp By-product)



Manufactured in China for:  
Blue Rhino Global Sourcing, Inc  
Winston-Salem, NC USA  
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

© Blue Rhino Global Sourcing, Inc. All Rights Reserved

UniFlame® is a Registered Trademark of Blue Rhino Global Sourcing, Inc.. All Rights Reserved.

GBC981W-OM-103 ES

### **Table of Contents**

Important Safeguards .....	Page 2
Exploded View & Hardware .....	3
Assembly Instructions .....	4
Installding LP Gas Tank .....	7
Insert LP Gas Tank .....	7
Secure LP Gas Tank .....	7
Connect LP Gas Tank .....	7
Operating Instructions .....	8
Checking for Leaks .....	8
Operating Main Burners .....	8
Operating Side Burner .....	9
Cleaning and Care .....	9
Product Registration .....	10
Limited Warranty .....	10
Troubleshooting .....	11

The use and installation of this product must conform to local codes. In absence of local codes, use the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2*.

California Proposition 65: Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.



## DANGER

If you smell gas -

1. Shut off gas to appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.



## WARNING

### FOR YOUR SAFETY

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

**▲ DANGER:** Failure to follow the dangers, warning and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

**▲ WARNING:**

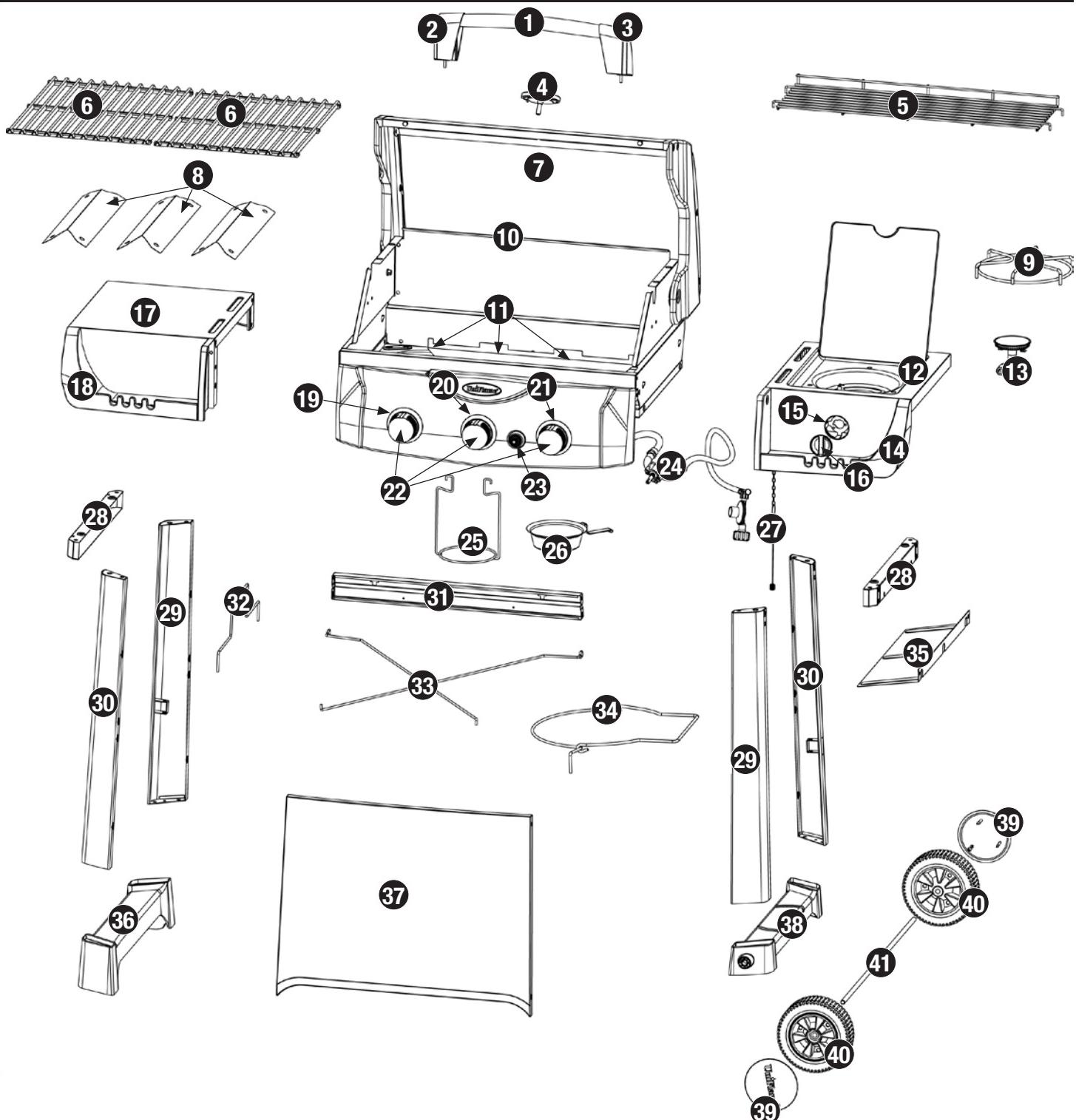
- ▲ This grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- ▲ Do NOT operate, light or use this appliance within 8 feet of walls, structures or buildings.
- ▲ This grill is NOT for commercial use.
- ▲ This grill is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP gas grill is dangerous and will void your warranty.
- ▲ LP gas Characteristics:
  - a. LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP gas product.
  - b. LP gas is explosive under pressure, heavier than air, and settles and pools in low areas.
  - c. LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
  - d. Contact with LP gas can cause freeze burns to skin.
- ▲ LP gas tank needed to operate. Only tanks marked "propane" may be used.
- ▲ The LP gas supply tank must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods; and Commission.*
- ▲ LP gas tank must be arranged for vapor withdrawal.
- ▲ The LP gas tank must have a listed overfilling prevention device (OPD).
- ▲ Only use 20-pound cylinders equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
- ▲ The LP gas tank must have a tank collar to protect the tank valve.
- ▲ Never use an LP gas tank with a damaged body, valve, collar, or footing.
- ▲ Dented or rusted LP gas tanks may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier prior to use.
- ▲ The LP gas tank should not be dropped or handled roughly.
- ▲ Tanks must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area. Your tank must never be stored where temperatures can reach over 125°F.
- ▲ Never keep a filled LP gas tank in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.
- ▲ Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- ▲ Disconnect cylinder when not in use.
- ▲ Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
- ▲ Never fill the tank beyond 80 percent full.
- ▲ A fire causing, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.
- ▲ Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer, motor home, or house.
- ▲ The use of alcohol, or prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- ▲ Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene, or alcohol with this product.
- ▲ Your grill has been checked at all factory connections for leaks. Recheck all connections as described in the "Operating Instructions" section of the manual, as movement in shipping can loosen connections.
- ▲ Check for leaks even if your unit was assembled for you by someone else.
- ▲ Do not operate if gas leak is present. Gas leaks may cause a fire or explosion.
- ▲ You must follow all leak-checking procedures before operating. To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:
  - a. Always perform leak test before lighting the grill and each time the tank is connected for use.
  - b. No smoking. Do not use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test.
  - c. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
  - d. Do not use matches, lighters, or a flame to check for leaks.

- e. Do not use grill until any and all leaks are corrected. If you are unable to stop a leak, disconnect the LP gas supply. Call a gas appliance serviceman or your local LP gas supplier.
- ▲ Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ▲ Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ▲ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 21 inches from side and 21 inches from back. Do not use this appliance under overhead combustible surfaces.
- ▲ It is essential to keep the grill's valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect grill before each use.
- ▲ Do not alter grill in any manner. Any altering will void your warranty.
- ▲ Do not use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ▲ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis. Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation.
- ▲ Use only the regulator and hose assembly provided. The replacement regulator and hose assembly shall be that specified by the manufacturer.
- ▲ Use only Blue Rhino Global Sourcing, Inc. factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.
- ▲ Do not use this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
- ▲ Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ▲ When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ▲ Do not install or use in or on boats or recreational vehicles.
- ▲ Do not use grill in high winds.
- ▲ Never lean over the grill when lighting.
- ▲ Do not leave a lit grill unattended, especially keep children and pets away from grill at all times.
- ▲ Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- ▲ Storage of grill indoors is permissible only if the tank is disconnected, removed from the grill and properly stored outdoors.
- ▲ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
- ▲ Do not attempt to disconnect the gas regulator from the tank or any gas fitting while the grill is in use.
- ▲ Always place your grill on a hard non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ▲ Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
- ▲ Keep all electrical cords away from a hot grill.
- ▲ Do not use grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ▲ After a period of storage and/or nonuse, check for leaks, burner obstructions and inspect for any abrasion, wear, cuts to the hose.
- ▲ Failure to open lid while igniting the grill's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flame-up.
- ▲ If grill is not in use, the gas must be turned off at the supply tank.
- ▲ Never operate grill without heat plates installed.
- ▲ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ▲ Please use protective gloves when assembling this product.
- ▲ Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ▲ Never cover entire cooking area with aluminum foil.
- ▲ Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

## Parts List

<b>1</b>	Lid Handle Bar	55-08-115
<b>2</b>	Left Lid Handle Support	55-08-116
<b>3</b>	Right Lid Handle Support	55-08-117
<b>4</b>	Temperature Gauge	55-09-173
<b>5</b>	Warming Rack	55-08-118
<b>6</b>	Cooking Grid (2)	55-09-152
<b>7</b>	Lid*	55-09-160
<b>8</b>	Heat Plate (3)	55-08-121
<b>9</b>	Side Burner Grid	55-15-199
<b>10</b>	Grill Body Assembly*	55-09-154
<b>11</b>	Main Burner (3)*	55-08-430
<b>12</b>	Right Side Shelf*	55-09-169
<b>13</b>	Side Burner	55-08-124
<b>14</b>	Right Condiment Holder*	55-09-170
<b>15</b>	Side Burner Control Knob Bezel*	55-08-132
<b>16</b>	Side Burner Control Knob	55-09-172
<b>17</b>	Left Side Shelf*	55-09-156
<b>18</b>	Left Condiment Holder*	55-09-157
<b>19</b>	Left Main Burner Control Knob Bezel*	55-08-126
<b>20</b>	Center Main Burner Control Knob Bezel*	55-08-445
<b>21</b>	Right Main Burner Control Knob Bezel*	55-08-444
<b>22</b>	Main Burner Control Knob (3)*	55-09-165
<b>23</b>	Igniter Button*	55-07-398
<b>24</b>	Regulator/Hose Assembly*	55-08-128
<b>25</b>	Grease Cup Support	55-07-379
<b>26</b>	Grease Cup	55-08-130
<b>27</b>	Lighting Rod*	55-07-396
<b>28</b>	Upper Cart Frame Support (2)	55-09-174
<b>29</b>	Leg A (2)	55-09-158
<b>30</b>	Leg B (2)	55-09-159
<b>31</b>	Rear Cart Frame Support	55-09-168
<b>32</b>	Cart Frame Support Wire A	55-09-150

## Exploded View



<b>33</b>	Cart Frame Support Wire B (2)	55-08-145
<b>34</b>	LP Gas Tank Retainer Wire	55-09-164
<b>35</b>	LP Gas Tank Heat Plate	55-09-163
<b>36</b>	Lower Left Cart Frame Support	55-09-161
<b>37</b>	Front Panel	55-09-153
<b>38</b>	Lower Right Cart Frame Support	55-09-162
<b>39</b>	Hub Cap (2)	55-15-170
<b>40</b>	Wheel (2)	55-15-211

**41** Axle 55-08-147

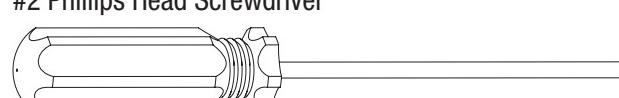
\* Pre assembled

## Hardware

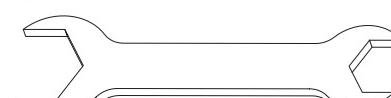
<b>A</b>	Screw	M4x10 Nickel Plated Phillips Truss Head	4 pcs
<b>B</b>	Screw	M6x16 Nickel Plated Phillips Truss Head	33 pcs
<b>C</b>	Screw	M6x25 Nickel Plated Phillips Truss Head	10 pcs
<b>D</b>	Nut	M5 Zinc Plated	4 pcs
<b>E</b>	Nut	M10 Zinc Plated	2 pcs
<b>F</b>	Wing Nut	M6 Steel	4 pcs
<b>G</b>	Washer	ø6.4 Nickel Plated	26 pcs
<b>H</b>	Lock Washer	ø6.4 Nickel Plated	24 pcs
<b>I</b>	AA Battery		1 pc

## Tools Required for Assembly (Included)

#2 Phillips Head Screwdriver 1 pc



M5 - M10 Wrench 2 pcs



## Assembly Instructions

**1**

### DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

For assistance call **1.800.762.1142** toll free. Please have your owner's manual and serial number available for reference.

*Note:* The serial number can be found on the back of the cart assembly.

For Easiest Assembly:

- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back and fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

To complete assembly you will need:

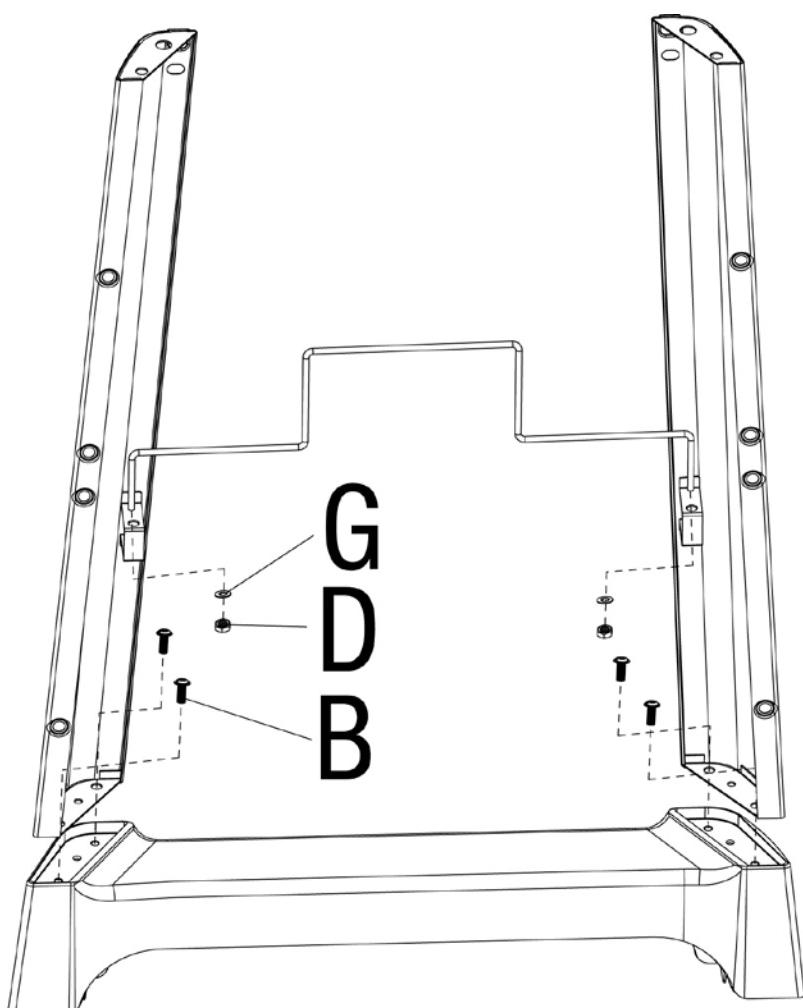
- (1) Leak Detection Solution (Instructions on how to make solution are included in the "Operating Instructions" section of this manual)
- (1) Precision Filled LP Gas Grill Tank with Acme Type 1 external threaded valve connection (4-5 gallon size)

*Note:* You must follow all steps to properly assemble the grill.

Typical assembly: approximately 1 (one) hour.

**2**

### Assemble Left Cart Frame



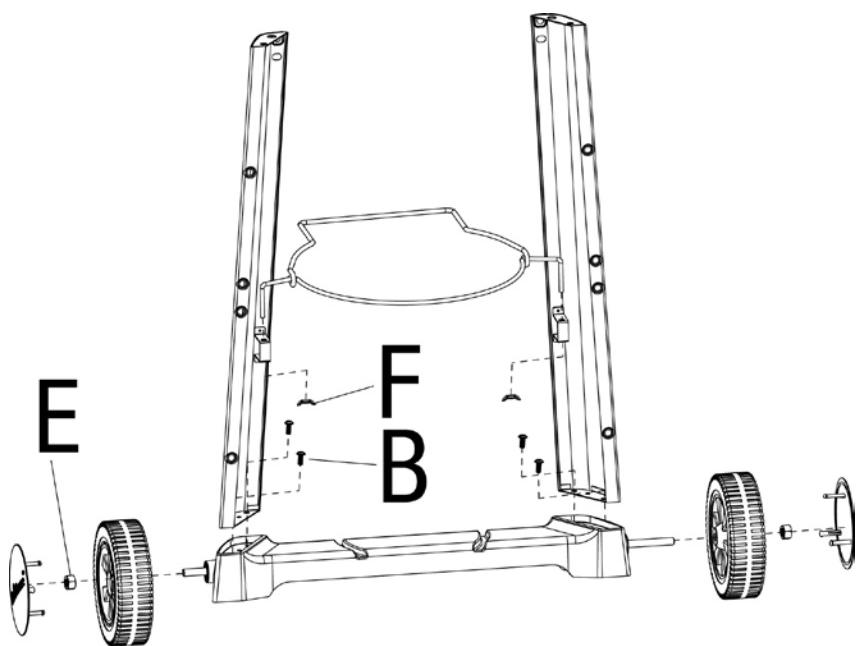
B x 4

D x 2

G x 2

**3**

### Assemble Right Cart Frame



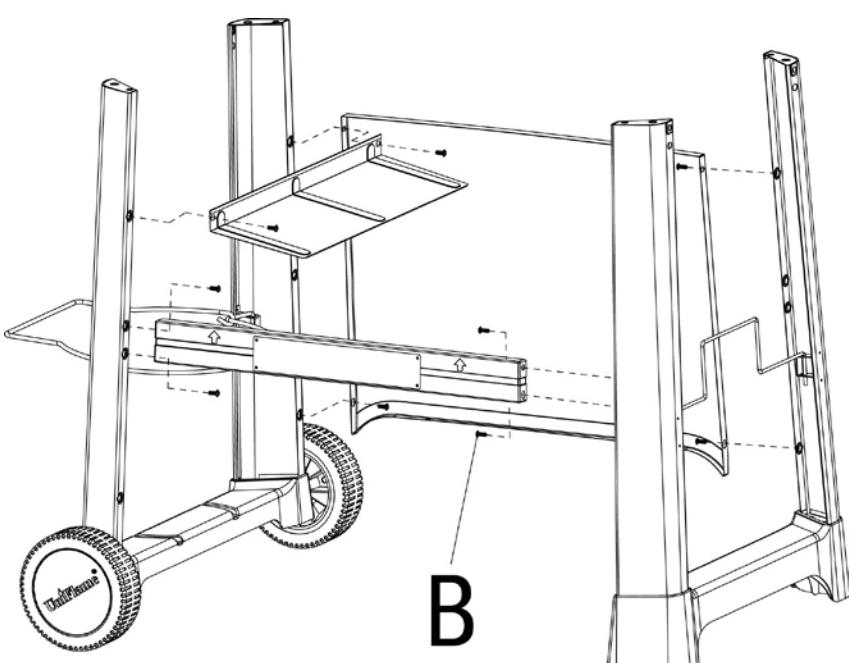
B x 4

E x 2

F x 2

**4**

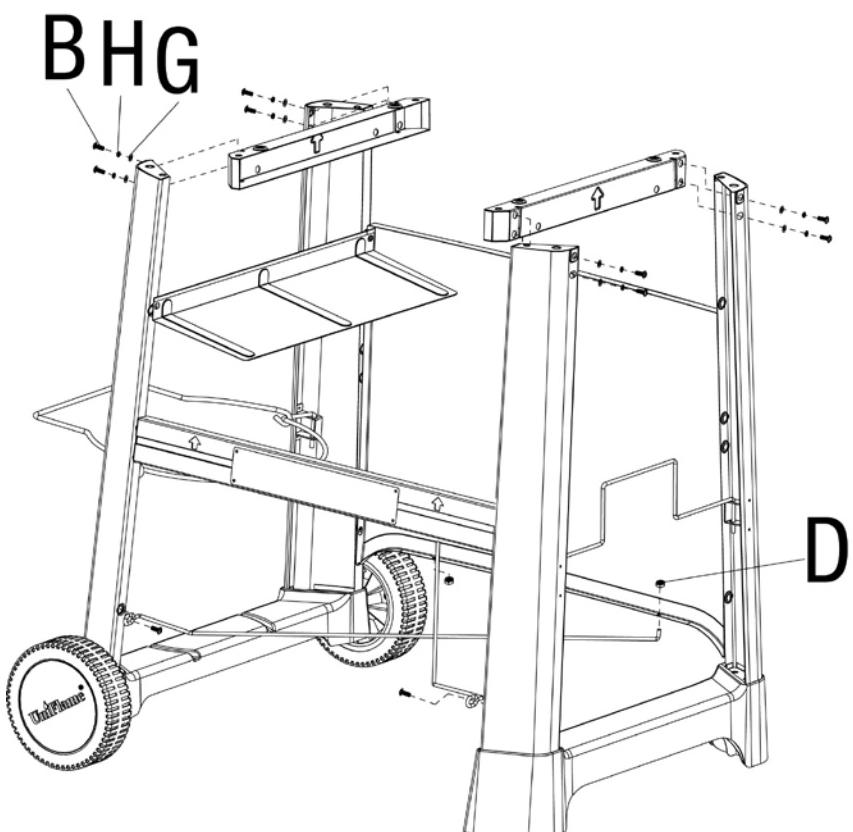
### Attach Rear Cart Frame Support, Front Panel and LP Gas Tank Heat Shield



B x 9

5

Attach Cart Frame Support Wires, Upper Cart Frame Supports



B x 10

D x 2

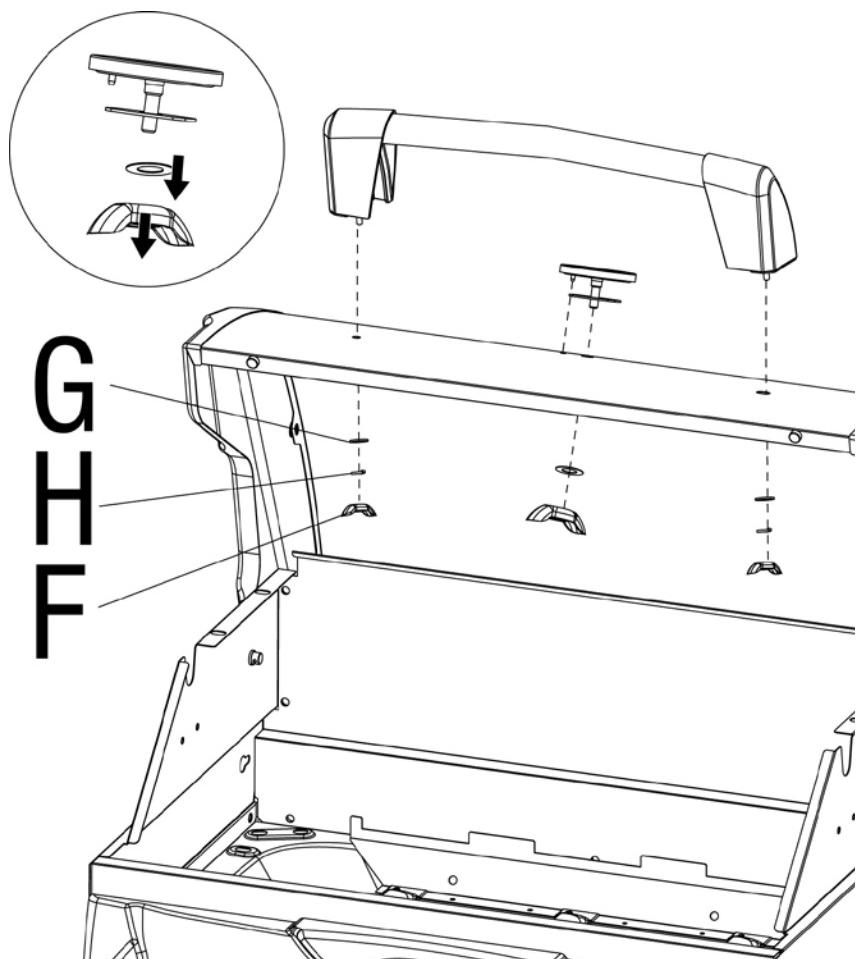
G x 8

H x 8

D

6

Attach Lid Handle Assembly and Temperature Gauge



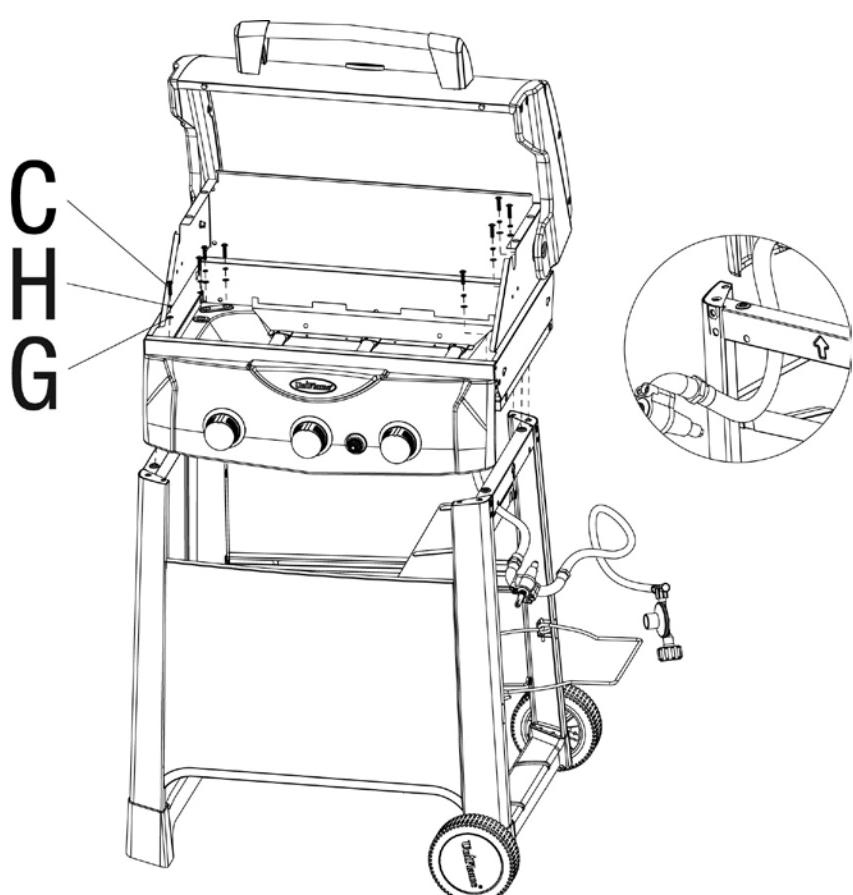
F x 2

H x 2

G x 2

7

Attach Grill Body



C x 8

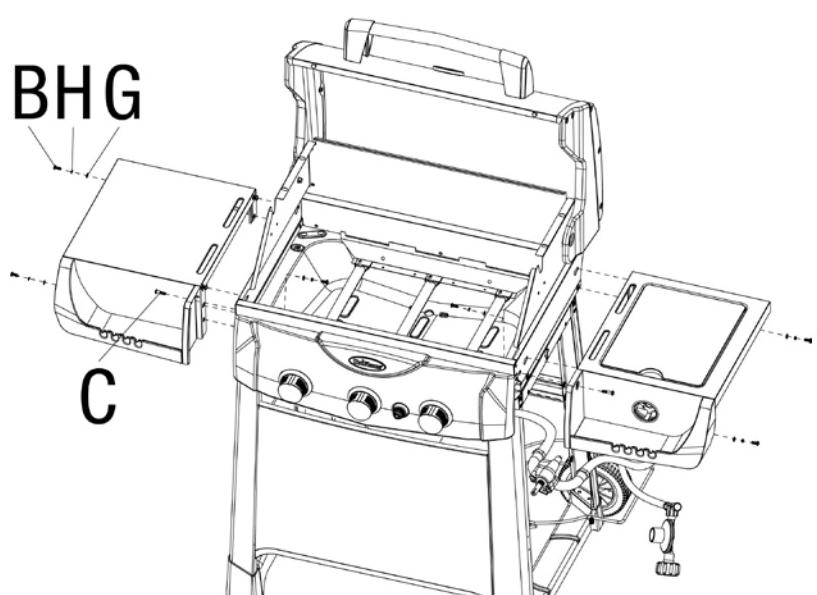
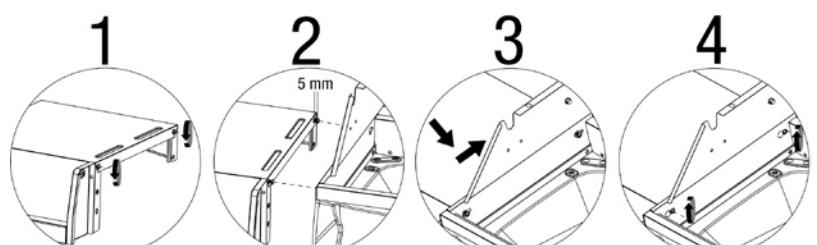
H x 8

G x 8

8

Attach Side Shelves

Note: Leave 5 mm of bolt threads exposed. Do not fully tighten until end of step.



B x 6

C x 2

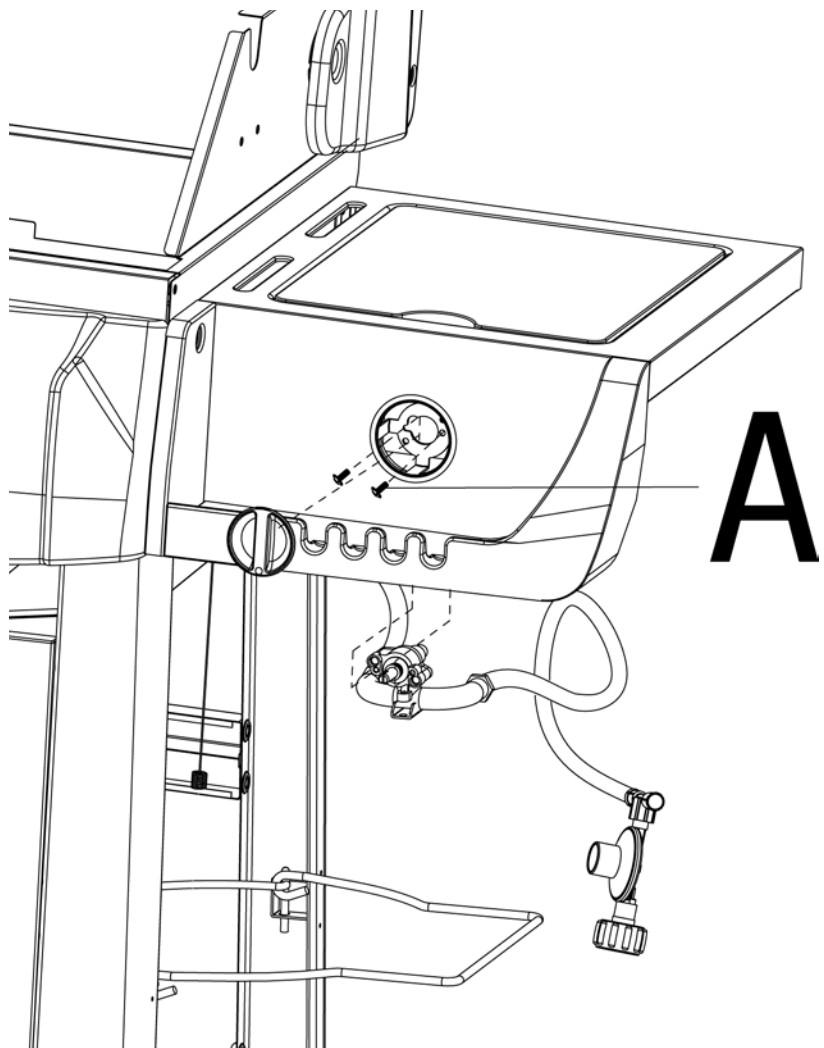
H x 6

G x 6

## Assembly Instructions (continued)

**9**

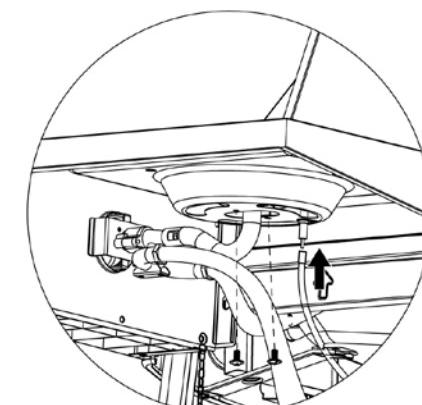
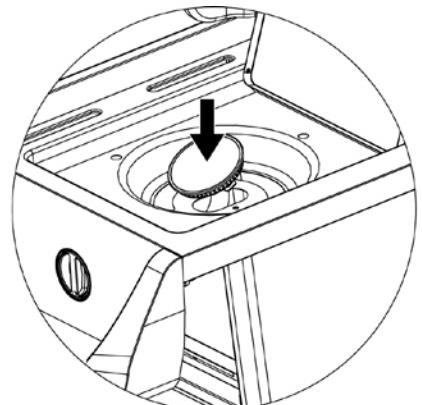
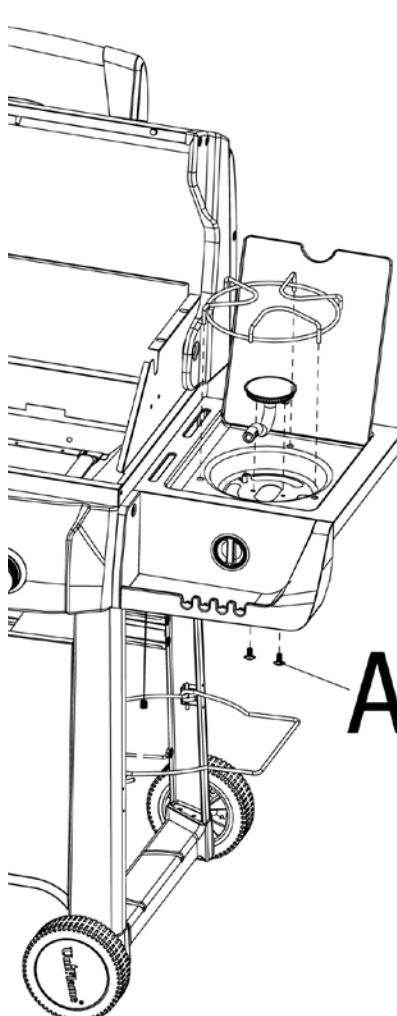
**Attach Side Burner Valve, Side Burner Control Knob Bezel and Side Burner Control Knob**



A x 2

**10**

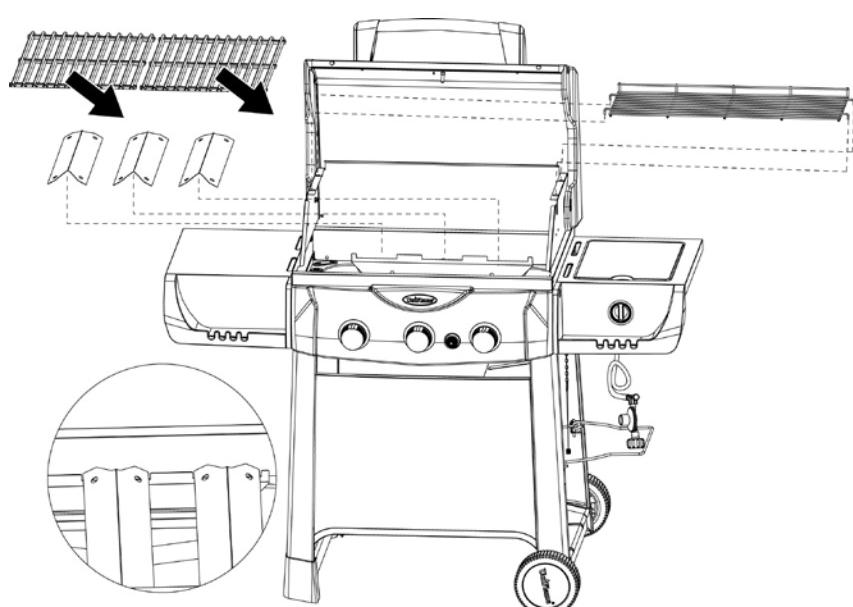
**Attach Side Burner and Side Burner Grid**



A x 2

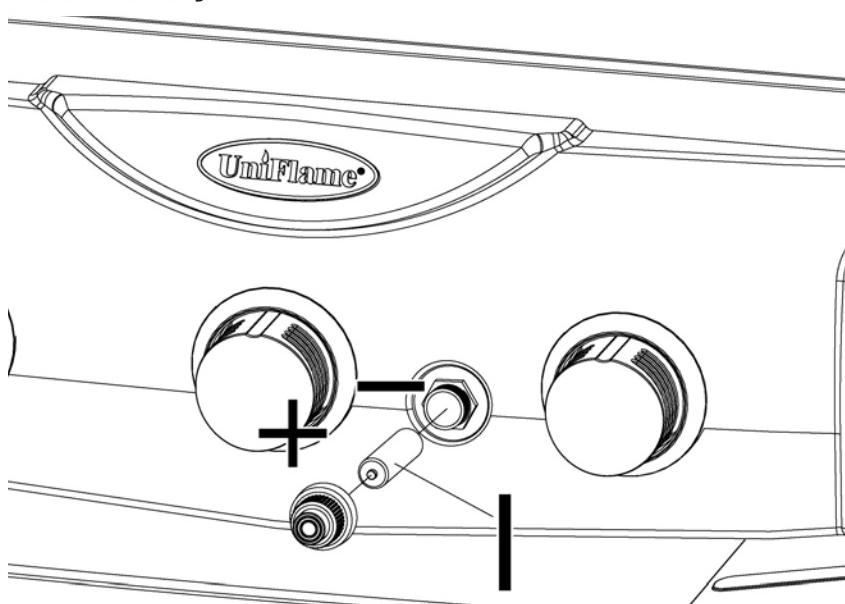
**11**

**Insert Heat Plates, Cooking Grids, and Warming Rack**



**12**

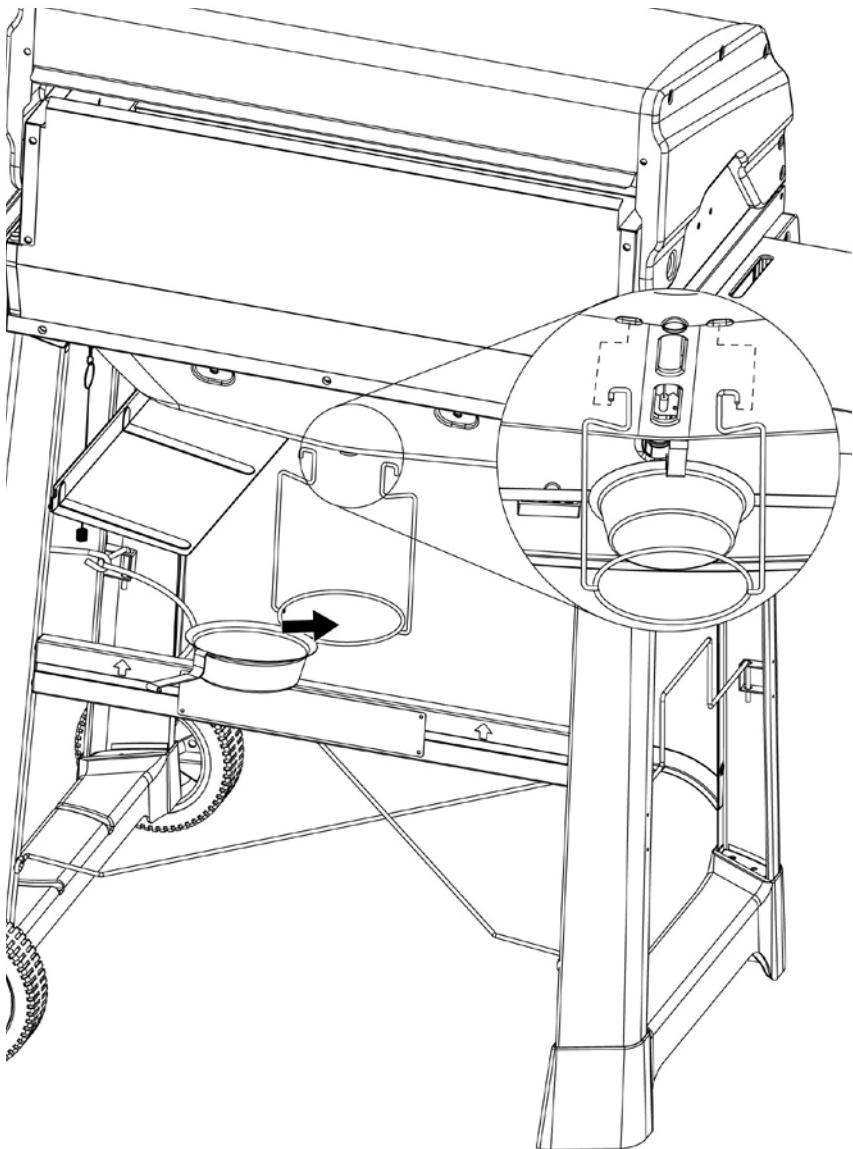
**Insert Battery**



x 1

13

### Attach Grease Cup and Grease Cup Support



### Installing LP Gas Tank

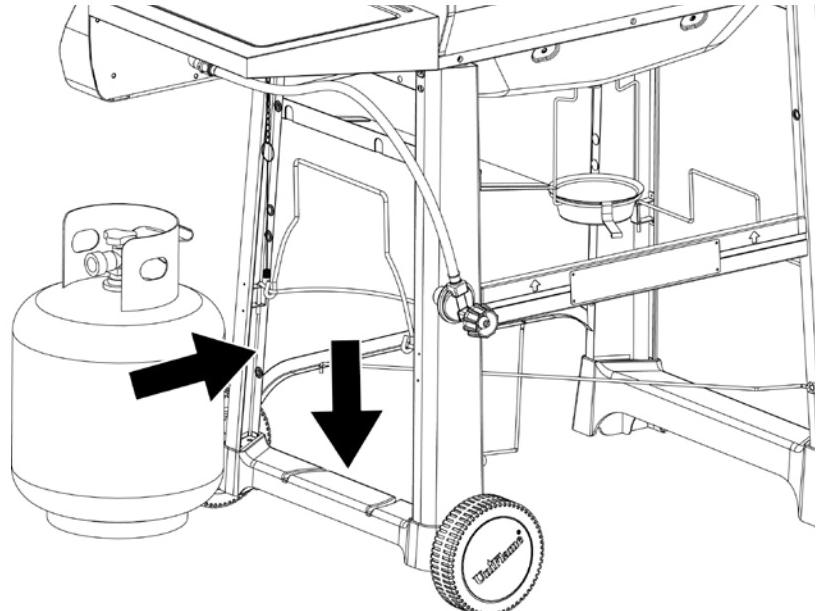
To operate you will need (1) precision-filled standard grill LP gas tank (20#) with external valve threads.

Note: An empty standard grill LP gas tank weighs approximately 18 lbs. A precision-filled standard grill LP gas tank should weigh no more than 38 lbs.



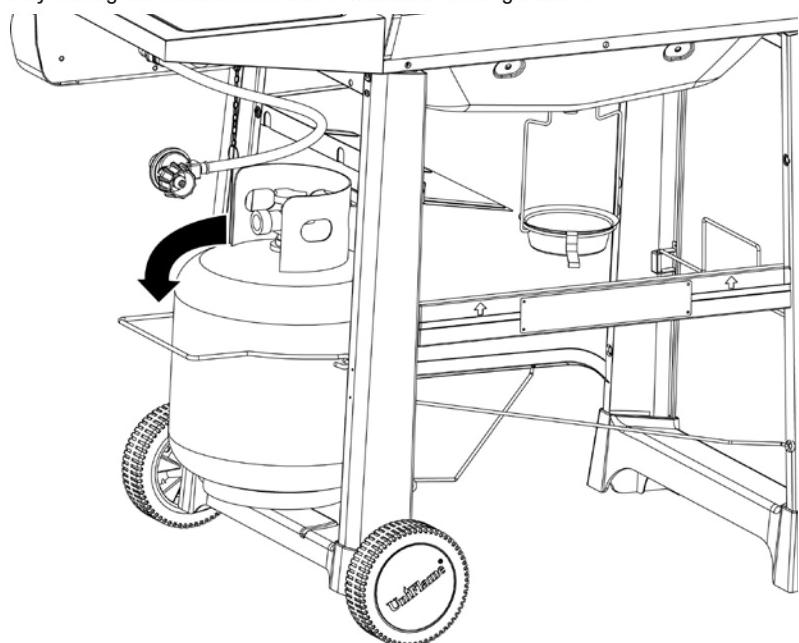
### Insert LP Gas Tank

Place precision filled LP gas tank upright into hole in grill body so the tank valve is facing the gas line connection.



### Secure LP Gas Tank

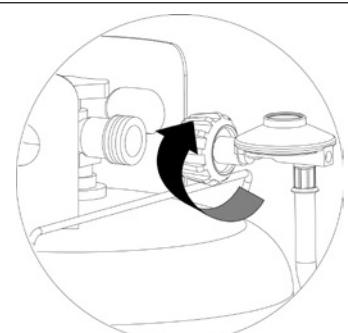
Secure tank by sliding tank retainer wire over shoulder of LP gas tank.



### Connect LP Gas Tank

Before connecting, be sure that there is no debris caught in the head of the LP gas tank, head of the regulator valve or in the head of the burner and burner ports.

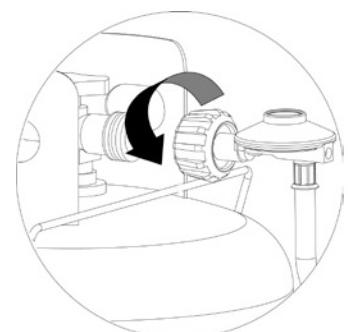
Connect gas line to tank by turning knob clockwise until it stops.



### Disconnect LP Gas Tank

Before disconnecting make sure the LP gas tank valve is "CLOSED".

Disconnect gas line from LP gas tank by turning knob counterclockwise until it is loose.



Need a tank of gas? Try tank exchange service. It's easy, fast, safe, and available at tens of thousands of conveniently located retail outlets nationwide. You can purchase a new full tank or exchange your empty for a precision filled one.

## Operating Instructions

### Checking for Leaks

#### Burner Connections

1. Make sure the regulator valve and hose connections are securely fastened to the burner and the tank.

If your unit was assembled for you, visually check the connection between the burner venturi pipe and orifice. Make sure the burner venturi pipe fits over the orifice.

**⚠ WARNING: Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury, or damage to property.**

2. Please refer to diagram for proper installation.

(Figure 1 and 2)

3. If the burner pipe does not rest flush to the orifice, please contact 1.800.762.1142 for assistance.

#### Tank/Gas Line Connection

1. Make 2-3 oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.

2. Make sure control knobs are "OFF". (Figure 3)

3. Turn LP gas tank valve to "OPEN".

4. Spoon leak check solution at all "X" locations (Figure 4)

a. If any bubbles appear turn LP gas tank valve to "CLOSED", reconnect and re-test.

b. If you continue to see bubbles after several attempts, turn LP gas tank valve to "CLOSED" and disconnect LP gas tank and contact 1.800.762.1142 for assistance.

c. If no bubbles appear after one minute turn LP gas tank valve to "CLOSED", wipe away solution and proceed.

### Operating Main Burners

#### First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.

2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time by operating the grill for at least 15 minutes on "HIGH" with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

#### Lighting

1. Open lid. **Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion!**

2. Make sure there are no obstructions of airflow to the burners. Spiders and insects can nest within and clog the burner / venturi tube at the orifice. A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance.

3. All control knobs must be in the "OFF" position. (Figure 3)

4. Turn LP gas tank valve to "OPEN".

5. Select burner to light. Push and turn control knob counterclockwise to "HIGH".

6. Press the electronic igniter button and hold for 5 seconds to light burner.

7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob "OFF", wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.

8. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod provided to light burners manually. Access the burners through the cooking grid and heat plates. Position the lit match near side of the burner. (Figure 5)

**Important:** Always use the lighting rod provided when lighting burners with a match.

9. After lighting, observe the burner flame, make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration. (Figure 6)

Note: Each burner lights independently - repeat steps 5-9 for the other burners.

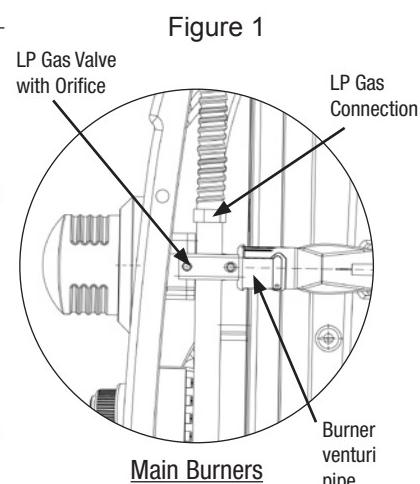


Figure 1

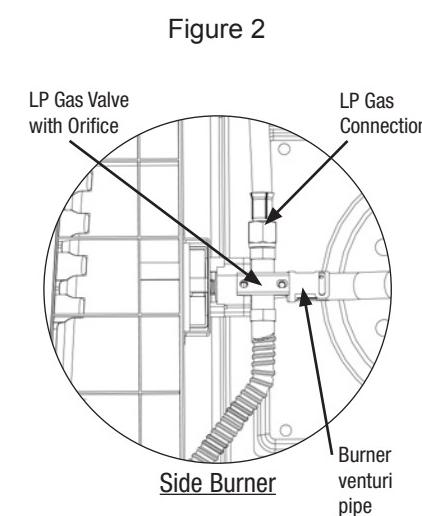


Figure 2

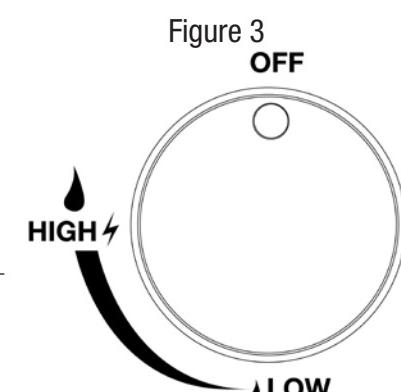


Figure 3

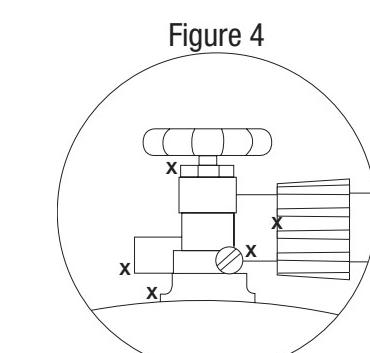


Figure 4

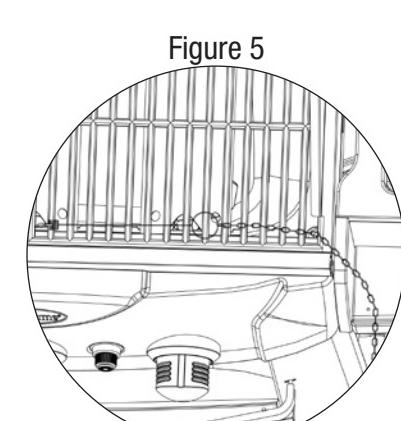


Figure 5

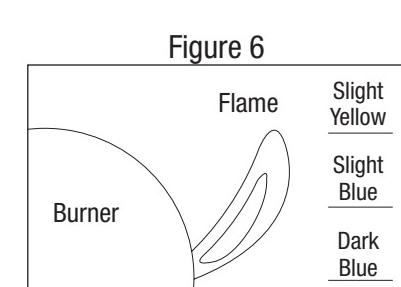


Figure 6

**⚠ Caution: If burner flame goes out during operation, immediately turn the gas "OFF" and open lid to let the gas clear for about 5 minutes before re-lighting.**

#### Turning Off

1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".
2. Turn all control knobs clockwise to the "OFF" position.

#### Direct Cooking

Cooking directly over hot burners. Ideal for searing in juices and grilling food requiring less than 25 minutes of grilling time, such as steaks, hamburgers, hot dogs, chicken parts, vegetables and fruit.

1. Open lid and ignite the desired burner(s) per lighting instructions in owner's manual.
2. Close lid and preheat grill on "HIGH".
3. Wear protective gloves and use long handle tongs to place food onto cooking grids above the lit burners.
4. Adjust controls to desired flame height.
5. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
6. Turn grill OFF by turning the LP gas tank valve to "CLOSED". Burn off remaining gas in lines by waiting 15 seconds then turn all burner controls to the "OFF" position. A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.

#### Indirect Cooking

Not cooking directly over hot burners. Ideal for slow cooking and foods requiring more than 25 minutes such as most roasts, loins, chops, whole chickens, turkey, fish and baked goods.

1. Open lid and ignite the desired burner(s) per lighting instructions in owner's manual.
2. Close lid and preheat grill on "HIGH".
3. Wear protective gloves and use long handle tongs to place food onto cooking grids above the un-lit burners.
4. Adjust controls to desired flame height.
5. With lid closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
6. Turn grill OFF by turning the LP gas tank valve to "CLOSED". Burn off remaining gas in lines by waiting 15 seconds then turn all burner controls to the "OFF" position. A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.

For more tips on indirect cooking please see "Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life"

#### Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life

1. For great recipes and tips, visit [recipes.uniflame.com](http://recipes.uniflame.com)
2. For food safety tips visit: [http://www.fsis.usda.gov/Fact\\_Sheets/Barbecue\\_Food\\_Safety/](http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Barbecue_Food_Safety/)
3. Use the upper cooking grid (warming rack) for keeping cooked food warm, toasting breads or cooking delicate foods in aluminum foil pouches.
4. Use the side burner of this appliance like a normal kitchen range for boiling, sautéing or frying.
5. To keep food from sticking to the grids, spray or coat with cooking oil before lighting.
6. To reduce flare-up keep grill clean, use lean cuts of meat (or trim fat) and avoid cooking on very high temperatures.
7. Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches and indirect cook or place on upper cooking levels (warming rack).

**⚠ WARNING: Never cover entire cooking area with aluminum foil.**

8. To avoid losing natural juices, use long handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.
9. When direct cooking adjust your burners to different levels so foods can be prepared to different internal temperatures in the same time frame.
10. When indirect cooking roasts and larger cuts of meat, place meat onto a roasting rack inside a heavy gauge metal pan. Place pan over the un-lit burners.
11. Try water pans to reduce flare-ups and cook juicier meats. Before starting grill remove cooking grids and place a heavy duty shallow pan directly on heat plates. Fill half way with water, fruit juices or other flavored liquids. Replace cooking grids and position food over the loaded pan.
12. Enhance food flavors by using wood chips in smoker boxes or aluminum foil pouches. Follow the wood manufacturer's instructions.
13. Rotisseries, grill baskets, vertical poultry holders and other accessories can enhance your experiences, reduce cooking times and aid in clean-up.
14. Clean cooking grids and racks after every use with a quality grill brush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.
15. After every use, allow grill to cool. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, empty grease pan, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and protect surfaces with a quality cover that properly fits your grill.
16. Watch barbecue themed TV shows or purchase related barbecue cookbooks to learn more interesting tips like –  
*A gas grill is ideal for reheating leftover pizza. Set burners on low and place pizza slices directly on preheated cooking grid. Close lid and cook until cheese starts to bubble.*

## Operating Side Burner

**NOTE:** Side burner can be used while main burners are operating.  
Never use side burner as a grill.

### Lighting

1. Open lid. **Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion!**
2. Make sure there are no obstructions of airflow to the burner. Spiders and insects can nest within and clog the burner / venturi tube at the orifice. A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance.
3. Control knob must be in the "OFF" position. (Figure 7)
4. Turn LP gas tank valve to "OPEN".
5. Push and turn control knob counterclockwise to "HIGH".
6. Press the electronic igniter button and hold for 5 seconds to light burner.
7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob "OFF", wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod provided to light burners manually. Position the lit match near side of the burner. (Figure 8)

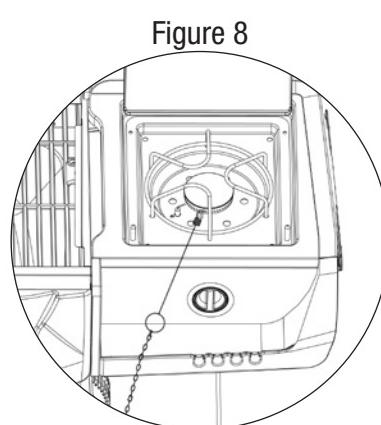
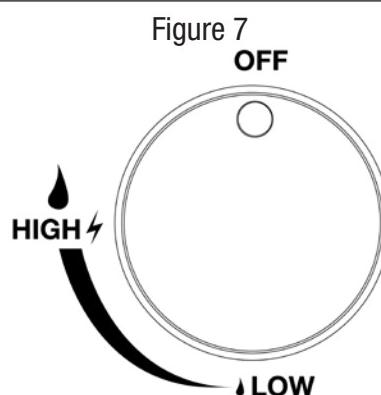
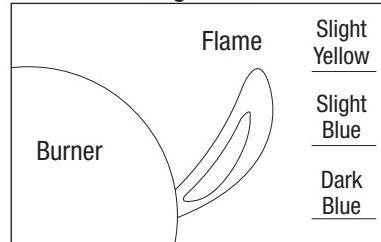


Figure 9



**Important:** Always use the lighting rod provided when lighting burners with a match.

9. After lighting, observe the burner flame, make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration. (Figure 9)

**CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the gas "OFF" and open lid to let the gas clear for about 5 minutes before re-lighting.**

### Turning Off

1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED".
2. Turn control knob clockwise to the "OFF" position.

*Note:* A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.

### Cooking

1. Open lid and ignite the burner per lighting instructions in owner's manual.
2. Adjust controls to desired flame height.
3. Place pan on center of grid.
4. Cook and adjust temperature as needed.
5. Turn grill OFF by turning the LP gas tank valve to "CLOSED". Burn off remaining gas in lines by waiting 15 seconds then turn all burner controls to the "OFF" position. A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.

## Cleaning and Care

### CAUTION:

1. All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply disconnected.
2. DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

### Notices

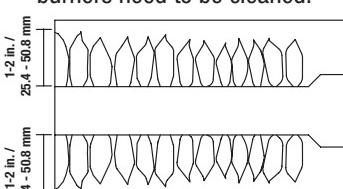
1. This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
2. Abrasive cleaners will damage this product.
3. Never use oven cleaner to clean any part of grill.
4. Do not clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

### Before Each Use:

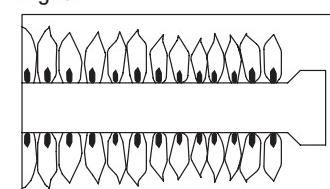
1. Keep the grill area clean and free from any combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
2. Do not obstruct the flow of the combustion of LP and the ventilation air.
3. Keep the ventilation opening(s) of the LP gas tank area free and clear from debris.
4. Visually check the burner flames to make sure your grill is working properly.

### Burner Flame Conditions

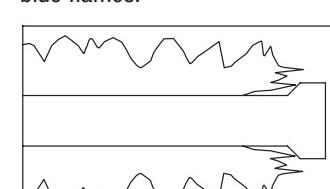
Use this chart check to see if your burners need to be cleaned.



Normal: Soft blue flames with yellow tips between 1 in. - 2 in. hight.



Needs Cleaning: Noisy with hard blue flames.



Has to be cleaned: Wavy with yellow flames.

## Cleaning and Care (continued)

5. See sections below for proper cleaning instructions.
6. Check and clean the burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

### Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda mixed with water.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.
4. Allow to air dry.

### Cleaning Main Burner

1. Turn gas "OFF" at the control knobs and LP gas tank valve to "CLOSED".
2. Remove cooking grid and heat plates.
3. Remove burner by removing the fasteners securing the burner to the grill bottom.
4. Lift burner up and away from gas valve orifice.
5. Disconnect wire from spark electrode.
6. Clean inlet (venturi) of burner with small bottle brush or compressed air.
7. Remove all food residue and dirt on burner surface.
8. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip)
9. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner.
10. Reinstall burner, check to insure that gas valve orifice is correctly positioned inside burner inlet (venturi). Also check position of spark electrode.
11. Replace heat plate and cooking grid.
12. Perform leak test.

### Cleaning Side Burner

1. Turn gas "OFF" at the control knobs and LP gas tank valve to "CLOSED".
2. Remove side burner grid.
3. Remove burner by removing the screws securing the burner to the side shelf.
4. Lift burner up and away from gas valve orifice.
5. Clean inlet (venturi) of burner with small bottle brush or compressed air.
6. Remove all food residue and dirt on burner surface.
7. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip)
8. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner.
9. Reinstall burner, check to insure that gas valve orifice is correctly positioned inside burner inlet (venturi). Also check position of spark electrode.
10. Replace cooking grid.
11. Perform leak test.



## **Product Registration**

For faster warranty service, please register your product immediately at [www.bluerhino.com](http://www.bluerhino.com) or call 1.800.762.1142.

## **Limited Warranty**

Blue Rhino Global Sourcing, Inc ("Vendor") warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor's Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner's manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose.

**VENDOR ALSO DISCLAIMS AND ANY ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VENDOR SHALL NOT BE LIABLE TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.** Vendor further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, Inc  
Winston-Salem, North Carolina 27105 USA  
1.800.762.1142

## Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
<b>Burner will not light using ignitor</b>	Battery needs to be changed.	Replace the AA battery. (Follow assembly step for inserting battery.)
	Wires or electrode covered with cooking residue.	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol.
	Electrode and burners are wet.	Wipe dry with cloth.
	Electrode cracked or broken - sparks at crack.	Replace electrode.
	Wire loose or disconnected.	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly.
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode.	Replace ignitor wire/electrode assembly.
	Bad ignitor.	Replace ignitor.
<b>Burner will not light with match</b>	No gas flow.	Check if LP gas tank is empty. If empty, replace or refill. If LP gas tank is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height".
	Coupling nut and regulator not fully connected.	Turning the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only-do not use tools.
	Obstruction of gas flow.	Clear burner tubes. Check for bent or kinked hose.
	Disengagement of burner to valve.	Reengage burner and valve.
	Spider webs or insect nest in venturi.	Clean venturi.
	Burner ports clogged or blocked.	Clean burner ports.
	Out of gas.	Replace or refill LP gas tank.
<b>Sudden drop in gas flow or reduced flame height</b>	Excess flow; safety device may have been activated.	Turn control knobs to "OFF". Wait 30 seconds and light grill. If flames are still too low, reset the excessive flow safety device by turning control knobs "OFF" and LP gas tank valve to "CLOSED". Disconnect regulator. Turn control knobs to "HIGH". Wait 1 minute. Turn control knobs to "OFF". Reconnect regulator and leak check connections. Slowly turn LP gas tank valve to "OPEN". Wait 30 seconds and then light grill per lighting instructions.
	Burner ports are clogged or blocked.	Clean burner ports.
<b>Flame is yellow or orange.</b>	New burner may have residual manufacturing oils.	Burn grill for 15 minutes with the lid closed
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi.
	Food residue, grease or seasoning salt on burner.	Clean burner.
	Poor alignment of valve to burner venturi.	Assure burner venturi is properly engaged with valve.
<b>Flame blow out</b>	High or gusting winds.	Do not use grill in high winds.
	Low on LP Gas.	Replace or refill LP gas tank.
	Excess flow valve tripped.	Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height".
<b>Flare-up</b>	Grease buildup.	Clean grill.
	Excess fat in meat.	Trim fat from meat before grilling.
	Excessive cooking temperature.	Adjust (lower) temperature accordingly.
<b>Persistent grease fire.</b>	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn control knobs to "OFF". Turn LP gas tank valve to "CLOSED". Leave lid in closed position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
<b>Flashback (fire in burner tube(s)).</b>	Burner and/or burner tubes are blocked.	Clean burner and/or burner tubes.
<b>Inside of lid is peeling (like paint peeling).</b>	The lid is stainless steel, not painted.	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly.

For more assistance please visit us online at [www.bluerhino.com](http://www.bluerhino.com) or call 1.800.762.1142.



**Outdoor LP Gas Barbecue Grill**  
**Model No. GBC981W, GBC981WBL, GBC981WBU**

modelo no. GB981W, GB981WL, GB981WB  
Parilla de gas propano para exteriores,



Problema	Causa posible	Prevencción/solución	E quemador no se enciende utilizando el encendedor.
Se debe reemplazar la pila.	Reemplazar la pila AA (ver el paso de instalación de la pila de las instrucciones de armado)	Limpie el cable y/o electrodo con alcohol isopropílico.	Los electrodos y los quemadores están mojados.
Cables o electrodos cubiertos con restos de alimentos.	Cables o electrodos cubiertos con restos de alimentos.	Sequelelo con un paño.	Sequelelo con un paño.
Electrodo agrietado o roto; chispas en las grietas.	Electrodo agrietado o roto.	Sustituya el electrodo.	Vuelva a conectar el cable o sustituya el conjunto electrodo/cable.
Cable suelto o desconectado.	Cable suelto o desconectado.	Sustituya el conjunto electrodo/cable.	Vuelva a conectar el cable o sustituya el conjunto electrodo/cable.
El cable tiene un cortocircuito (chispeo) entre el encendedor y el electrodo.	El cable tiene un cortocircuito (chispeo) entre el encendedor y el electrodo.	Sustituya el conjunto electrodo/cable.	Compruebe si el tanque de propano líquido está vacío. Si el tanque de propano líquido no está vacío, consulte la sección "Cáida repentina del flujo de gas o otra de la llama".
No hay flujo de gas.	No hay flujo de gas.	Sustituya el encendedor.	Gire la llave de accoplamiento no está conectada por completo.
La llave de accoplamiento no está conectada por completo.	La llave de accoplamiento no está conectada por completo.	Limpie los tubos del quemador. Verifique que la mangüera no esté torcida o doblada.	Gire la llave de accoplamiento entre media vueltas y tres cuartos de vuelta hasta que haya tope con firmeza. Apriete únicamente a mano, sin utilizar ninguna herramienta.
Obstrucción del flujo de gas.	Obstrucción del flujo de gas.	Limpie los tubos del quemador. Verifique que la mangüera no esté torcida o doblada.	Limpie los tubos del quemador. Verifique que la mangüera no esté torcida o doblada.
Sin gas.	Sustituya el tanque o vuelva a llenarlo.	Desacoplamiento del quemador a la válvula.	Vuelva a conectar el quemador y la válvula.
Bocas del quemador atascadas u obstruidas.	Bocas del quemador atascadas u obstruidas.	Limpie el tubo de ventilación.	Desacoplamiento del quemador a la válvula.
Flujo excesivo; puede que se haya activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo.	Flujo excesivo; puede que se haya activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo.	Telarrazas o nidos de insectos en el ventiluri.	Haga funcionar la parilla durante 15 minutos con la tapa cerrada.
Puede que el nuevo quemador tenga aceites residuales del proceso de fabricación.	Puede que el nuevo quemador tenga aceites residuales del proceso de fabricación.	Limpie el ventiluri.	Haga funcionar la parilla durante 15 minutos con la tapa cerrada.
Restos de alimentos, grasas o sal para condimentar en el quemador.	Restos de alimentos, grasas o sal para condimentar en el quemador.	Limpie el quemador.	Resilos de alimentos, grasas o sal para condimentar en el quemador.
Alineación incorrecta entre la válvula y el quemador de ventiluri.	Alineación incorrecta entre la válvula y el quemador de ventiluri.	Limpie la parilla.	Consulte la sección "Cáida repentina del flujo de gas".
Alineación incorrecta entre la válvula y el quemador de ventiluri.	Alineación incorrecta entre la válvula y el quemador de ventiluri.	Limpie la grasa de la carne antes de ponerla en la parilla.	Retire la grasa de la válvula del tanque de propano líquido a la posición "CLOSED" (Cerrado). Deje la tapa cerrada y déle que el flujo se consuma. Una vez se haya enfriado la parilla, quite y limpie todas las piezas.
Si esta utiliza una temperatura excesiva para cocinar.	Si esta utiliza una temperatura excesiva para cocinar.	Ajuste (base) la temperatura según corresponda.	Gas girando la válvula del tanque de propano líquido a la posición "CLOSED" (Cerrado). Deje la tapa cerrada y déle que el flujo de gas gira alrededor del quemador y/o los tubos del quemador.
Grasa atascada por la acumulación de comida alrededor del sistema de quemadores.	Grasa atascada por la acumulación de comida alrededor del sistema de quemadores.	Limpiar el quemador.	Gas girando la válvula del tanque de propano líquido a la posición "CLOSED" (Cerrado). Deje la tapa cerrada y déle que el flujo de gas gira alrededor del quemador y/o los tubos del quemador.
La grasa provoca un fuego persistente	La grasa provoca un fuego persistente	Centelleos (hay fuego en el(s) tubo(s) del quemador).	E interior de la tapa se está pelando; igual que cuando se pinta la pintura.
Para ayudar más detallada, visite visitanos en www.bluerhino.com o llamarlos al 1.800.762.1142 para ayudarte inmediatamente.	Para ayudar más detallada, visite visitanos en www.bluerhino.com o llamarlos al 1.800.762.1142 para ayudarte inmediatamente.		

## **Resolución de problemas**

Si necesitas ayuda llame al 1.800.762.1142. No olvida al lugár de compra.  
Para obtener excelentes recetas y sugerencias, visite [recipes.unilatino.com](http://recipes.unilatino.com).



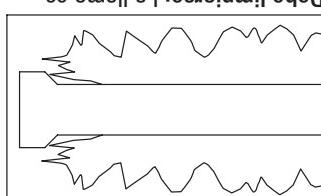
1. Cierre el gas girando las perillas de control a la posición "OFF" (Apagado) Y la válvula del quemador.
2. Remueve la entrada del quemador, verificando que los orificios de la válvula de gas queden tapados.
3. Remueve las partillas de cocción y las placas de calentamiento.
4. Saque el quemador, levantandolo y alejandolo del orificio de la válvula de gas.
5. Desconecte el alambre del electrodo que produce la chispa.
6. Limpie la entrada (venturi) del quemador usando un cepillo pequeño de limpiar botellas o un chorro de aire comprimido.
7. Remueve todo residuo de comida o despedrisco que haya quedado en la superficie del quemador.
8. Limpie puentes que se encuentren obstruidos, usando un alambre firme (tal como un alambre de aluminio).
9. Inspeccione el quemador para verificar si tiene daños (grietas o perforaciones). Si encuentra daños, sustituya con uno nuevo quemador.
10. Vuelva a instalar el quemador, verificando que los orificios de la válvula de gas queden tapados.

## Limpieza del quemador principal

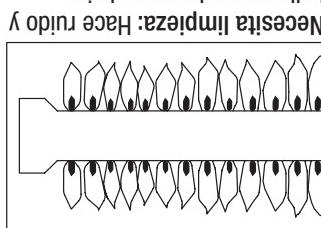
1. Cierre el gas girando las perillas de control a la posición "OFF" (Apagado) Y la válvula del quemador.
2. Remueve las superficies con un detergente suave de lavado de platos o con soda de hornear.
3. Remueve las partillas de cocción y las placas de calentamiento.
4. Saque el quemador, levantandolo y alejandolo del orificio de la válvula de gas.
5. Desconecte el alambre del electrodo que produce la chispa.
6. Limpie la entrada (venturi) del quemador usando un cepillo pequeño de limpiar botellas o un chorro de aire comprimido.
7. Remueve todo residuo de comida o despedrisco que haya quedado en la superficie del quemador.
8. Limpie puentes que se encuentren obstruidos, usando un alambre firme (tal como un alambre de aluminio).
9. Inspeccione el quemador para verificar si tiene daños (grietas o perforaciones). Si encuentra daños, sustituya con uno nuevo quemador.
10. Vuelva a instalar el quemador, verificando que los orificios de la válvula de gas queden tapados.

## Limpieza de las superficies

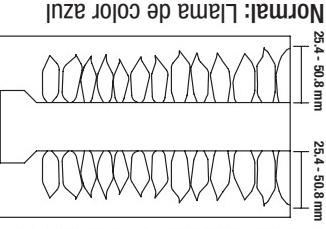
**Debe limpiarla:** La llama es amarilla y ondulante.



**Necesita limpiarla:** Hace ruido y la llama es de un azul vivo.



**Normal:** La llama de color azul pálido con puntas amarillas de 2,5 a 5 cm de altura



Use este cuadro para ver si es necesario limpiar sus quemadores.

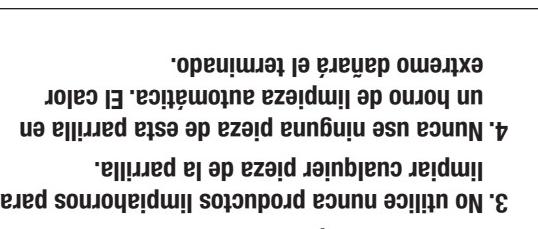
**los quemadores**

**Condiciones de la llama en**

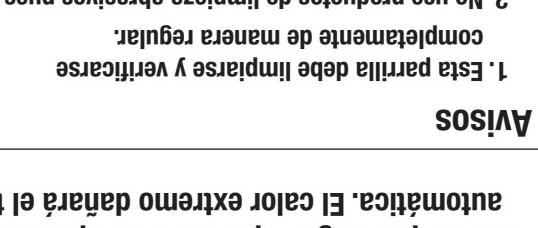
Figura 10

1. Mantenga el rededor de la unidad limpia y libre de vapores inflamables.
2. No obstruya el flujo de aire de combustión del propano líquido ni el aire de ventilación.
3. Mantenga la abertura o aberturas de la zona del basura.
4. Visualmente examine la llama del quemador para estar seguro de que la parilla está funcionando adecuadamente.
5. Vea las instrucciones de limpieza más adelante para verificar que las superficies de limpieza más adelante para la parilla.
6. Examine y limpíe el quemador aprobada mente.
7. En su superficie de limpieza difícil, use un desengrasador a base de citricos y un cepillo de nylon.
8. Deje las superficies secar al aire libre.

**Debe limpiarla:** La llama es amarilla y ondulante.



**Normal:** La llama de color azul



Use este cuadro para ver si es necesario limpiar sus quemadores.

**los quemadores**

**Condiciones de la llama en**

Figura 10

1. Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben realizar con la parilla fría y con el suministro de combustible del tanque de propano líquido cerrado.
2. NO limpie ninguna pieza de esta parilla en un horno de limpieza automática. El calor extremo dañará el termómetro.
3. No utilice nunca productos limpiadores para limpiar cualquier pieza de la parilla.
4. Nunca use ninguna pieza de esta parilla en un horno de limpieza automática. El calor extremo dañará el termómetro.
5. Despues de cada uso dese la parilla se acuerda de limpiarla de residuos en las partillas de cocción ya sea que sea necesario.

**Condiciones de la llama en**

Figura 10

1. Encienda el quemador.
2. Girelo al quemador al nivel deseado.
3. Coloque la olla en el centro de la parilla.
4. Deje cocer los alimentos y ajuste la temperatura si es necesario.
5. Apague la parilla (OFF) girando la válvula del quemador a la posición "CLOSED" (Cerrado). Deje que se extinga el gas que queda en las líneas, espere hasta 15 segundos antes de girar los controles del quemador a la posición "OFF" (Apagado). El ruido de "pur" es normal cuando el residuo de gas propano licuado en la línea se ha extinguido.

**Condiciones de la llama en**

Figura 10

## Limpieza y cuidado

1. Encienda la cocción directa, ajuste los quemadores a diferentes niveles de manera que los alimentos puedan prepararse a sus respectivas temperaturas internas durante el mismo lapso de tiempo.
2. Realice el sazón de los alimentos usando astillas de madera en cajas metálicas para humectar la cocción.
3. Las canastas de asar, asadores, sostenedores verticales para la carne de ave y otros accesorios maderas para esta operación.
4. Pueden hacer más agradable su experiencia, reducir el tiempo de cocción y facilitar la labor de limpieza.
5. Limpie las partillas de cocción y las rejillas después de cada uso con un cepillo de calidad deseado para el material de la parilla. Use guantes de protección y proteja las partillas de cocción.
6. Una limpieza con una ligera capa de aceite de cocina, vale la pena proteger la parilla de la acumulación de residuos en las partillas menores estas están calientes.
7. Una limpieza de cada uso dese la parilla se acuerda de limpiarla de residuos en las partillas de cocción.
8. Vea programas de televisión relacionados con la cocción de asados a la parrilla o compre libros de cocina relacionados con este tema para obtener interesantes sugerencias tales como:
9. Una parilla a gas es ideal para volcar una porción de pizza. Gracias a los utensilios de cocina, previamente calentada. Cierre la tapa y continúe el proceso de cocción hasta que quede lista.
10. Una parilla de gas es ideal para volcar una porción de pizza. Gracias a los utensilios de cocina, previamente calentada. Cierre la tapa y continúe el proceso de cocción hasta que quede lista.
11. Encienda la tapa cerrada para provocar una explosión.
12. Abra la tapa. Si intenta encender el quemador de parrilla.
13. Las canastas de asar, asadores, sostenedores verticales para la carne de ave y otros accesorios maderas para esta operación.
14. Limpie las partillas de cocción y las rejillas después de cada uso con un cepillo de calidad deseado para el material de la parilla. Use guantes de protección y proteja las partillas de cocción.
15. Despues de cada uso dese la parilla se acuerda de limpiarla de residuos en las partillas menores estas están calientes.
16. Vea programas de televisión relacionados con la cocción de asados a la parrilla o compre libros de cocina relacionados con este tema para obtener interesantes sugerencias tales como:

**Si necesita ayuda llame al 1.800.762.1142. No vaya al lugar de compra.**

**Para obtener excelentes recetas y sugerencias, visite recipes.uniflame.com.**

1. Cierre el gas girando la válvula del quemador a la posición "CLOSED" (Cerrado).
2. Gire la perilla de control en la dirección de las manecillas del reloj a la posición "OFF".
3. Gire la perilla de control en la dirección del sentido contrario a las manecillas del reloj a la posición "OPEN" (Abierto).
4. Abra el gas girando la válvula del quemador.
5. Mientras que el quemador responde a la del diagrama (vea Figura 9).
6. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
7. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control a "OFF" (Apagado), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
8. En caso de que el quemador no encienda el quemador.
9. Despues de encender el quemador observe si incluye, cuando deseé encender los quemadores con una cerilla.
10. Importante: Use siempre la varilla de encendido que viene en la caja para el quemador.
11. La cerilla al lado del quemador (vea Figura 8).
12. Mantenga la cerilla del quemador manualmente.
13. La cerilla al lado del quemador (vea Figura 8).
14. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
15. Contrario a las manecillas del reloj para situarlo en la posición "HIGH" (Alto).
16. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
17. Si el quemador enciende en 5 segundos, gire la perilla de control a la posición "HIGH" (Alto).
18. Mantenga la cerilla del quemador manualmente.
19. La cerilla al lado del quemador (vea Figura 8).
20. Mantenga la cerilla del quemador manualmente.
21. La cerilla al lado del quemador (vea Figura 8).
22. Mantenga la cerilla del quemador manualmente.
23. La cerilla al lado del quemador (vea Figura 8).
24. La cerilla al lado del quemador (vea Figura 8).
25. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
26. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
27. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
28. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
29. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
30. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
31. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
32. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
33. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
34. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
35. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
36. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
37. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
38. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
39. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
40. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
41. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
42. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
43. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
44. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
45. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
46. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
47. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
48. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
49. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
50. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
51. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
52. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
53. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
54. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
55. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
56. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
57. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
58. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
59. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
60. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
61. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
62. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
63. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
64. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
65. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
66. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
67. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
68. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
69. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
70. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
71. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
72. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
73. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
74. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
75. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
76. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
77. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
78. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
79. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
80. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
81. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
82. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
83. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
84. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
85. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
86. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
87. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
88. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
89. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
90. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
91. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
92. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
93. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
94. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
95. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
96. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
97. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
98. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
99. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
100. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
101. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
102. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
103. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
104. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
105. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
106. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
107. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
108. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
109. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
110. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
111. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
112. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
113. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
114. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
115. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
116. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
117. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
118. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
119. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
120. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
121. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
122. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
123. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
124. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
125. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
126. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
127. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
128. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
129. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
130. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
131. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
132. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
133. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
134. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
135. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
136. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
137. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
138. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
139. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
140. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
141. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
142. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
143. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
144. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
145. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
146. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
147. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
148. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
149. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
150. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
151. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
152. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
153. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
154. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
155. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
156. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
157. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
158. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
159. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
160. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
161. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
162. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
163. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
164. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
165. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
166. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
167. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
168. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
169. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
170. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
171. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
172. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
173. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
174. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
175. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
176. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
177. Optima la parilla del quemador eléctrico para el quemador.
- 178.

la posición "HIGH" (alto).

5. Primaria gire la perilla de control en el sentido contrario a las manecillas del reloj para situarlo en

a la posición "OPEN" (abierto).

4. Abra el gas girando la válvula del tanque de propano

a la posición "OFF" (apagado). Vea la Figura 3.

3. Tozas las perillas tienen que estar en la posición

"OFF" (apagado) de acuerdo con la posición

de la quemaador del apartado.

2. Asegúrese de que no hay nada que obstruya el

fijaje de aire en la unidad de gas. Arahys otros

insectos pueden formar sus nidos dentro y obstruir

los orificios que el quemador/tubo de ventiluri.

1. Abra la tapa. Si intenta encender el quemador

con la tapa, se provoca una

explosión!

2. Asegúrese de que el aire en la unidad de gas

en las piezas internas de la unidad hará que los

cerreña. Esto realizará una "limpieza por calor"

durante 15 minutos en la grada por primera vez,

encendiendo la parilla por primera vez

en la unidad antes de fabricación que encuentre

parilla.

1. Verifique que todos los empalmes, etiquetas y

envolteras de protección han sido removidos de la

parilla.

2. Remueva todo aceite de fabricación que

encuentre

en las piezas internas de la unidad de gas

en la parilla.

3. Si no aparecen burbujas por un lapso de un

minuto, ciere el gas girando la válvula del

tanque de propano a la posición "CLOSED".

4. Remueva el quemador de la parilla por primera vez

en la grada por primera vez

después de varios ensayos, ciere el gas

desde la válvula del tanque de propano a

la posición "CLOSED" (Cerrado), desconecte

b. Si las burbujas continúan apareciendo

desde la válvula del tanque de propano a

la posición "CLOSED" (Cerrado), vuélvala a conectar la manigüera y verifique

que el gas girando la válvula del tanque de

propano a la posición "CLOSED" (Cerrado),

ciere el gas girando la válvula del tanque de

propano a la posición "OPEN" (Abierto).

5. Si en cualquier punto aparecen burbujas,

"X" (vea la Figura 4).

a. Si en cualquier punto aparecen burbujas,

vuelva a conectar la manigüera y verifique

que el gas girando la válvula del tanque de

propano a la posición "CLOSED" (Cerrado),

ciere el gas girando la válvula del tanque de

propano a la posición "OPEN" (Abierto).

6. Si hay fugas mezcladas una parte de jabón líquido

para lavar platos y tres partes de agua.

1. Prepare unos 80 ml de solución para comprobar

si hay fugas mezcladas una parte de jabón líquido

para lavar platos y tres partes de agua.

2. Correctamente la diágrama para llevar a cabo

o daños a la propiedad.

3. Si el tubo del quemador no quede a ras con el

orificio, por favor llame al 1.800.762.1142.

2. Asegúrese de que las perillas de control estén en la

posición "OFF" (apagado). Vea la Figura 3.

3. Abara el gas girando la válvula del tanque de propano

a la posición "OFF" (apagado).

4. Aplique con una cuchara la solución de vertifluido

de escape en todas las ubicaciones marcadas con

a la posición "OPEN" (Abierto).

5. Si el tubo del quemador no quede a ras con el

orificio, por favor llame al 1.800.762.1142.

1. Asegúrese de conectar adecuadamente la válvula

de regulador al quemador y al tanque.

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

1. Asegúrese de conectar adecuadamente la válvula

de regulador al quemador y al tanque.

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

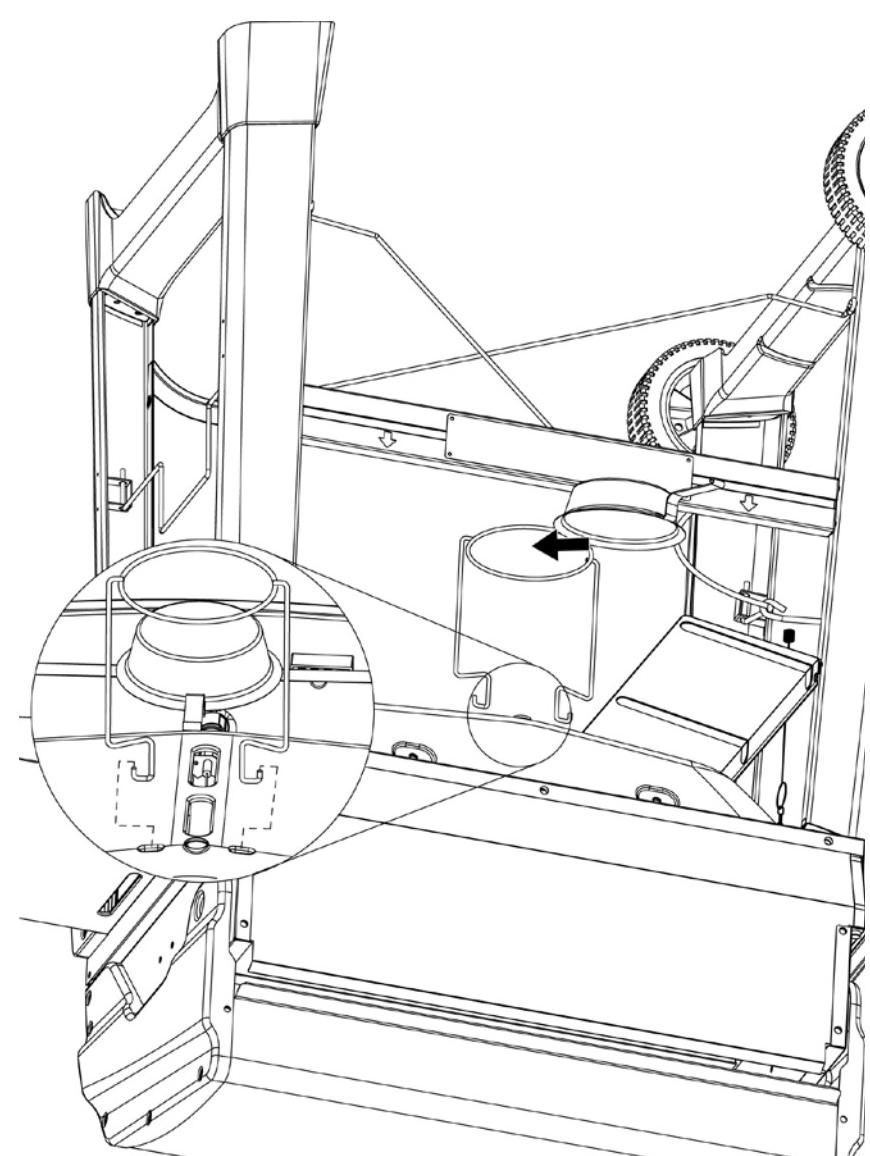
Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

y el orificio. Asegúrese de que el tubo del quemador

visualmente la unidad para usar, vertifluido

Si al igual que la conexión entre el tubo del quemador

**Fije la taza para la grasa y el soporte de la taza para la**



## Instalación del tanque de gas propano líquido

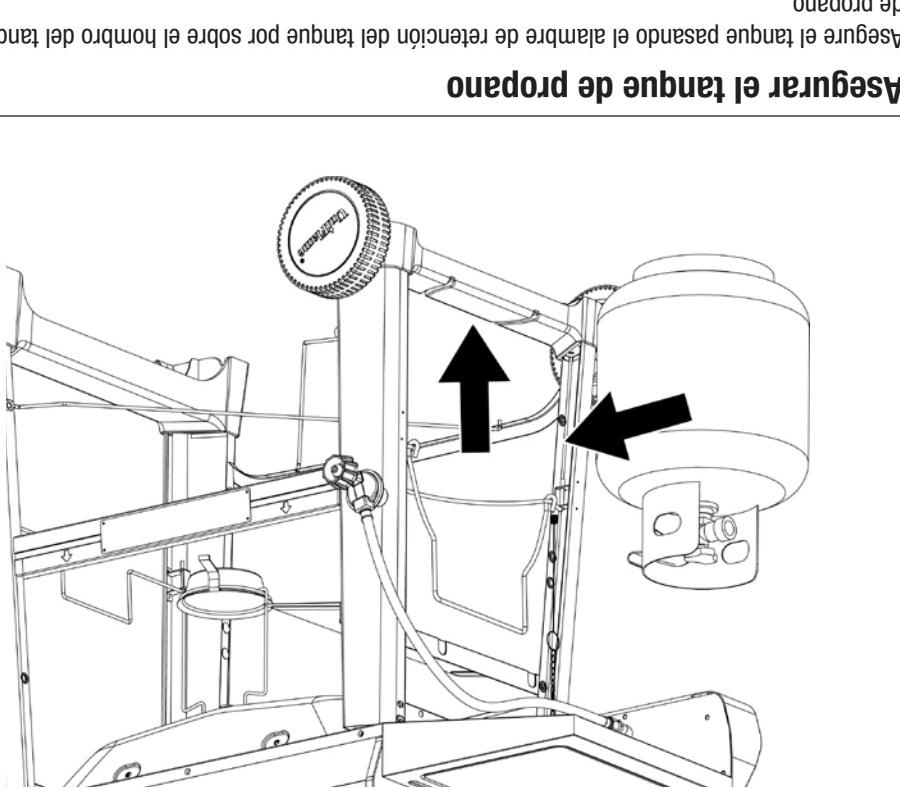


Para operar la parrilla usted necesita un (1) tanque de gas propano líquido de 20 libras (9 kg), para parrilla estándar, llenando con precisión y con rosca para la conexión de la válvula externa.

Nota: Un tanque estándar vacío de gas propano líquido para parrilla pesa aproximadamente 18 libras (8,1 kg). Un tanque estándar de gas propano líquido para parrilla llenado con precisión no debe pesar más de 38 libras (17,2 kg).

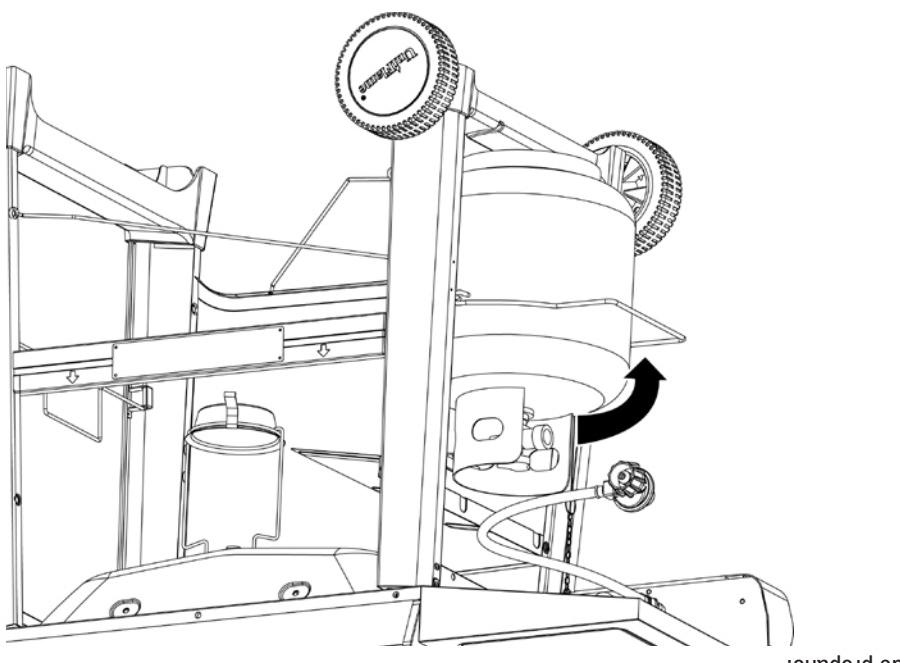
Coloque un tanque de propano, llenando con precisión, en posición vertical en la bandeja del tanque de gas propano líquido.

### Insertar el tanque de propano



Coloque el tanque pasando el alambre de retención del tanque por sobre el hombro del tanque de propano.

### Asegurar el tanque de propano



Antes de conectar el tanque, asegúrese de que tanto la conexión de las manecillas de reloj hasta su límite.

### Conectar el tanque de propano

Desconecte la línea de gas al tanque girando la perilla en la dirección contraria a las manecillas de reloj hasta que esté vacía. Desconecte la línea de gas al tanque girando la perilla en la dirección "CLOSED" (Cerrado)

Antes de desconectar el tanque, asegúrese de que la válvula del tanque de gas preparado líquido esté en la posición "CLOSED" (Cerrado)

### Desconectar el tanque de propano

?Necesita un tanque de gas? Puede neceisitarnos sericio de intercambio de tandas. Es sencilllo, rápido, seguro y está disponible en decenas de miles de puestos de venta a lo largo de todo el país. Puede comprar un nuevo tanque.



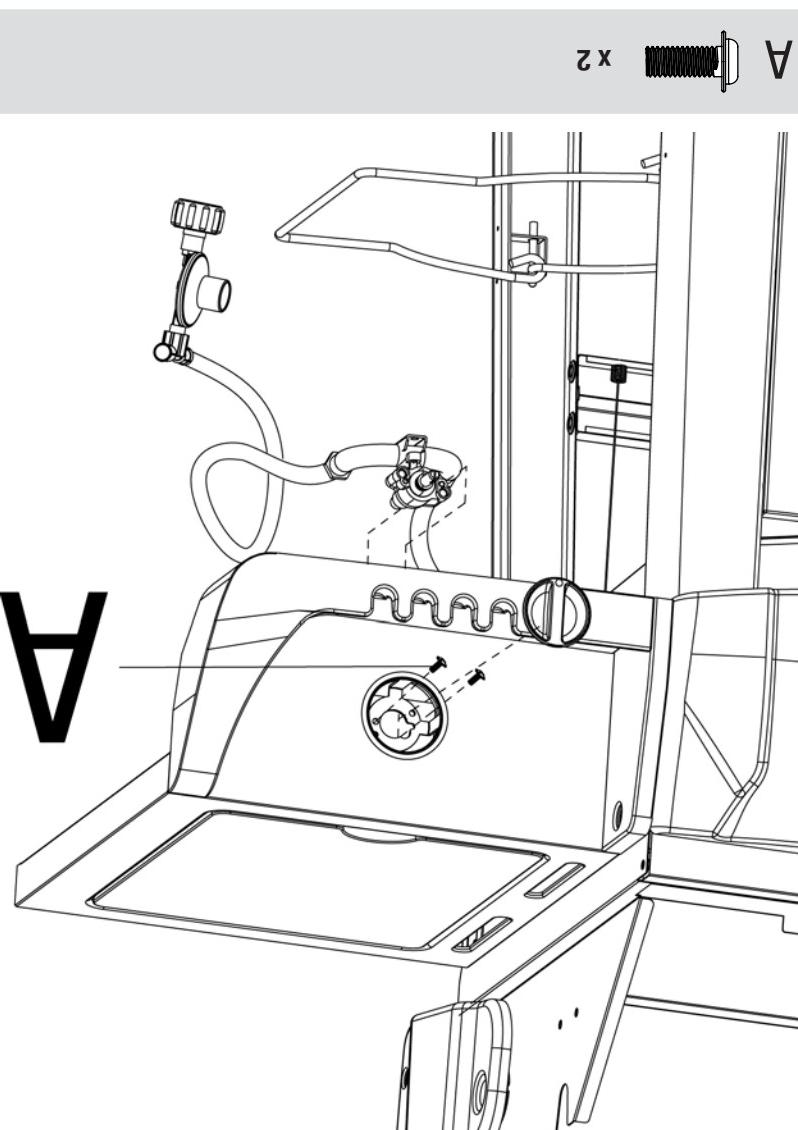
## Instrucciones de armado (continuación)

Parilla de gas propano para exteriores,  
modelo no. GBG981W, GBG981WBL, GBG981WBU

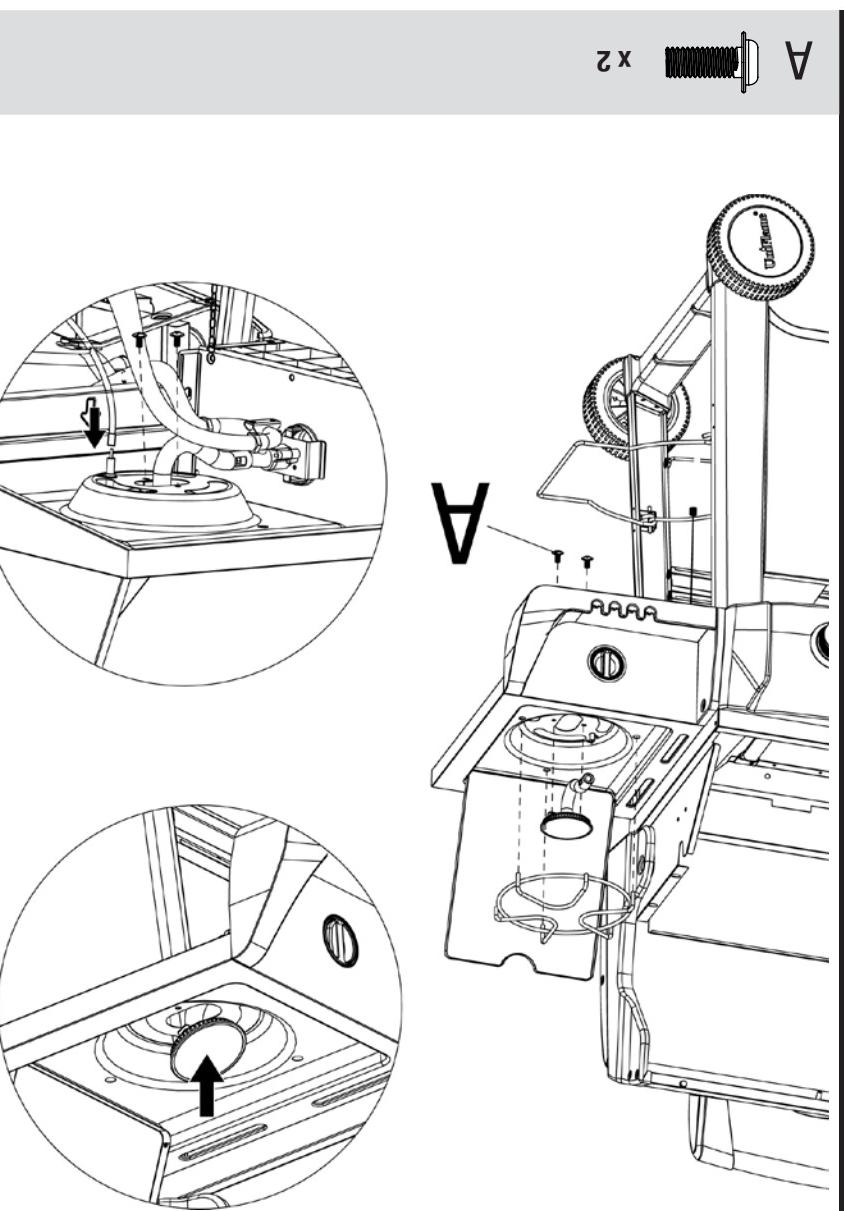


**9**

Fije la válvula del quemador lateral, el soporte de la rejilla de control del quemador lateral y la rejilla de control del quemador lateral.



**10**

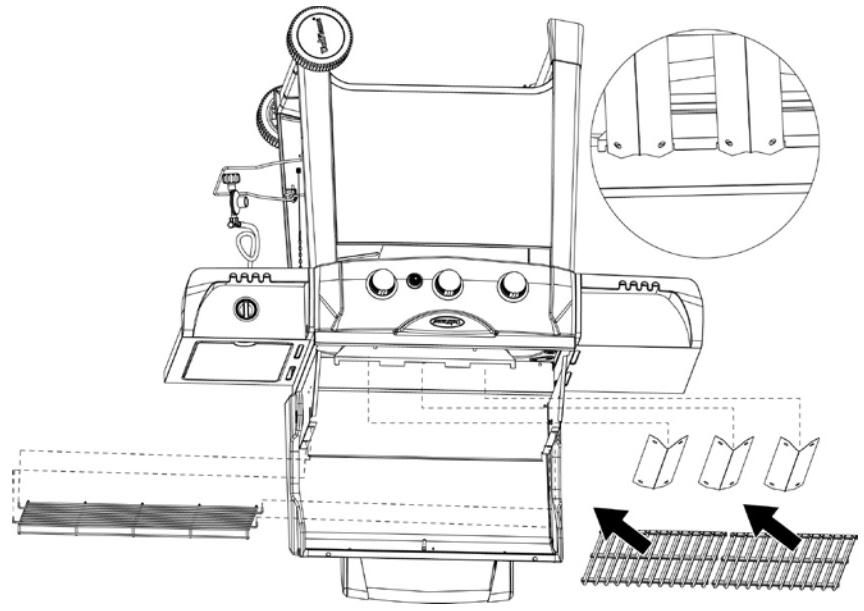


Fije el quemador lateral y la rejilla del quemador lateral

**12**

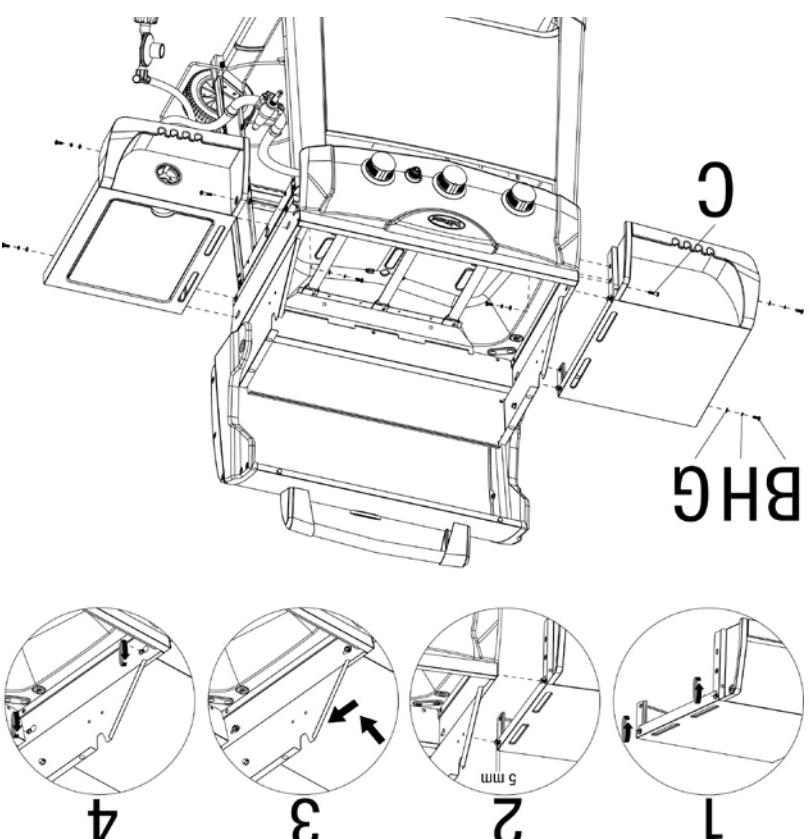
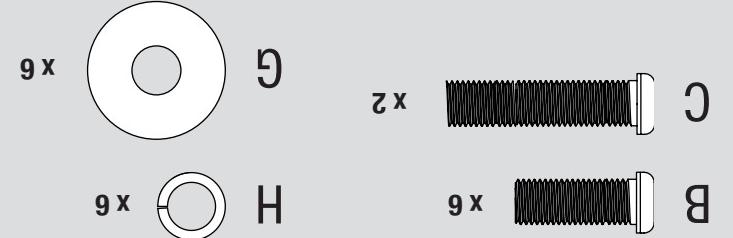


Inserte la pila



Coloque las placas de calor, las parillas de cocción y la rejilla de calor en la unidad.

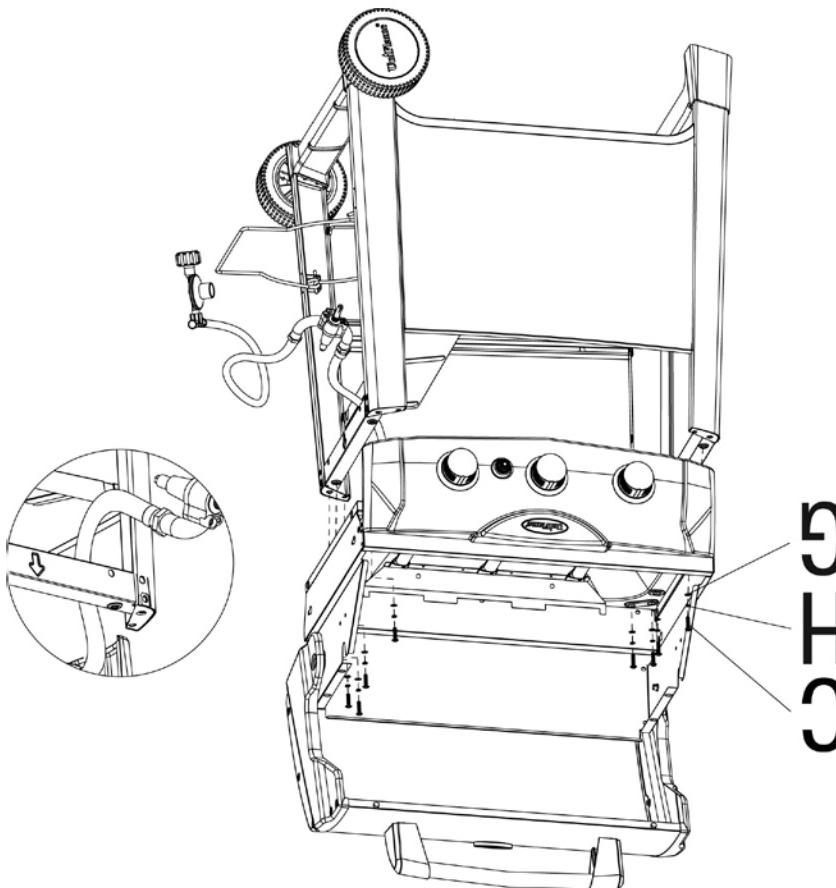
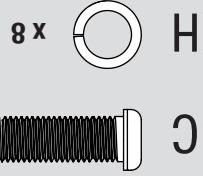
**11**



**6**

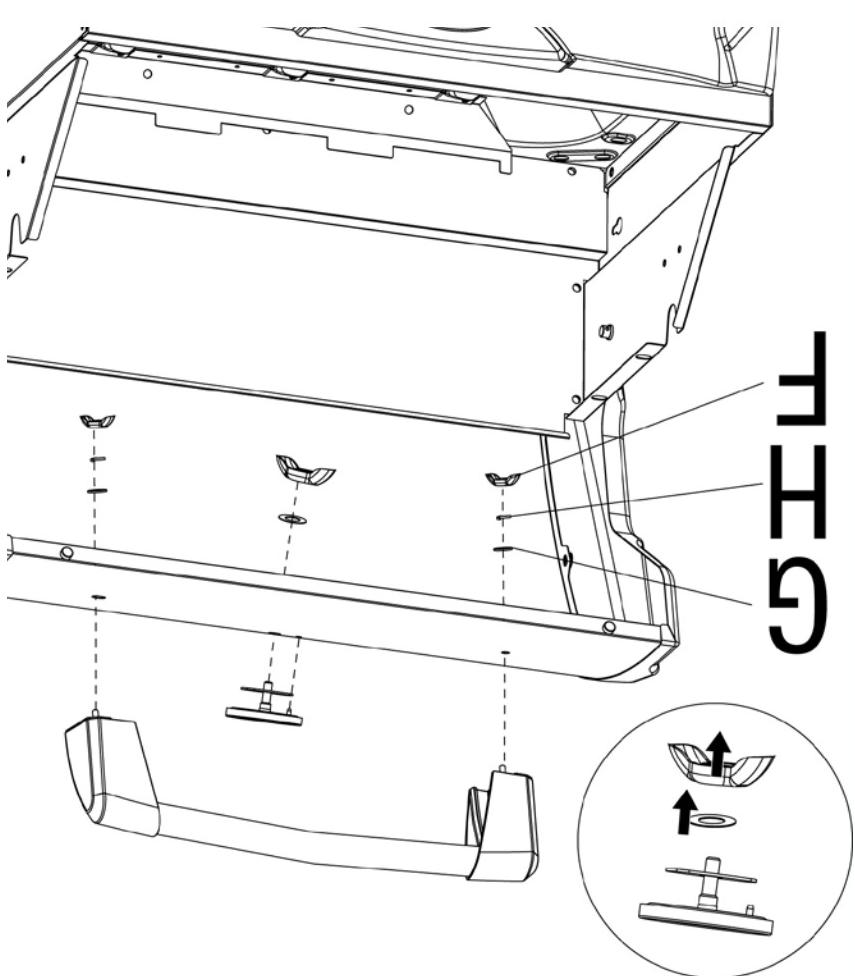
Fije las repisas laterales

Note: Deje expuesto un segmento de la rosca del perno de unos 5 mm. No apriete completamente los pernos antes de terminar el paso.



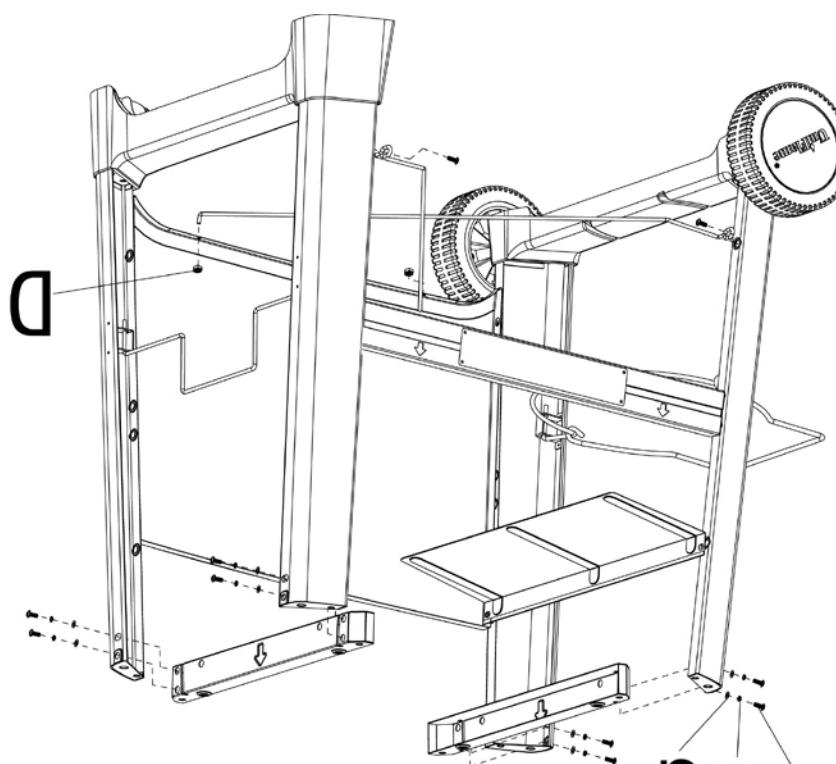
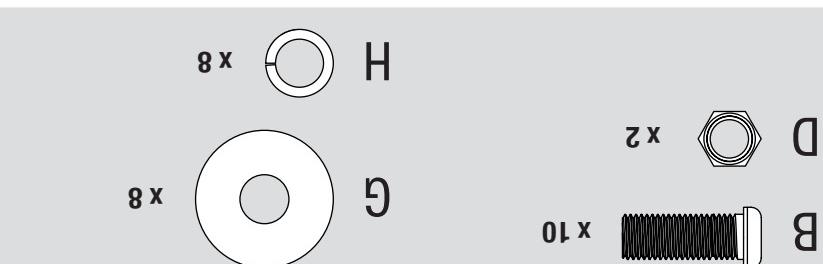
**7**

Fije la carcasa de la parrilla



**8**

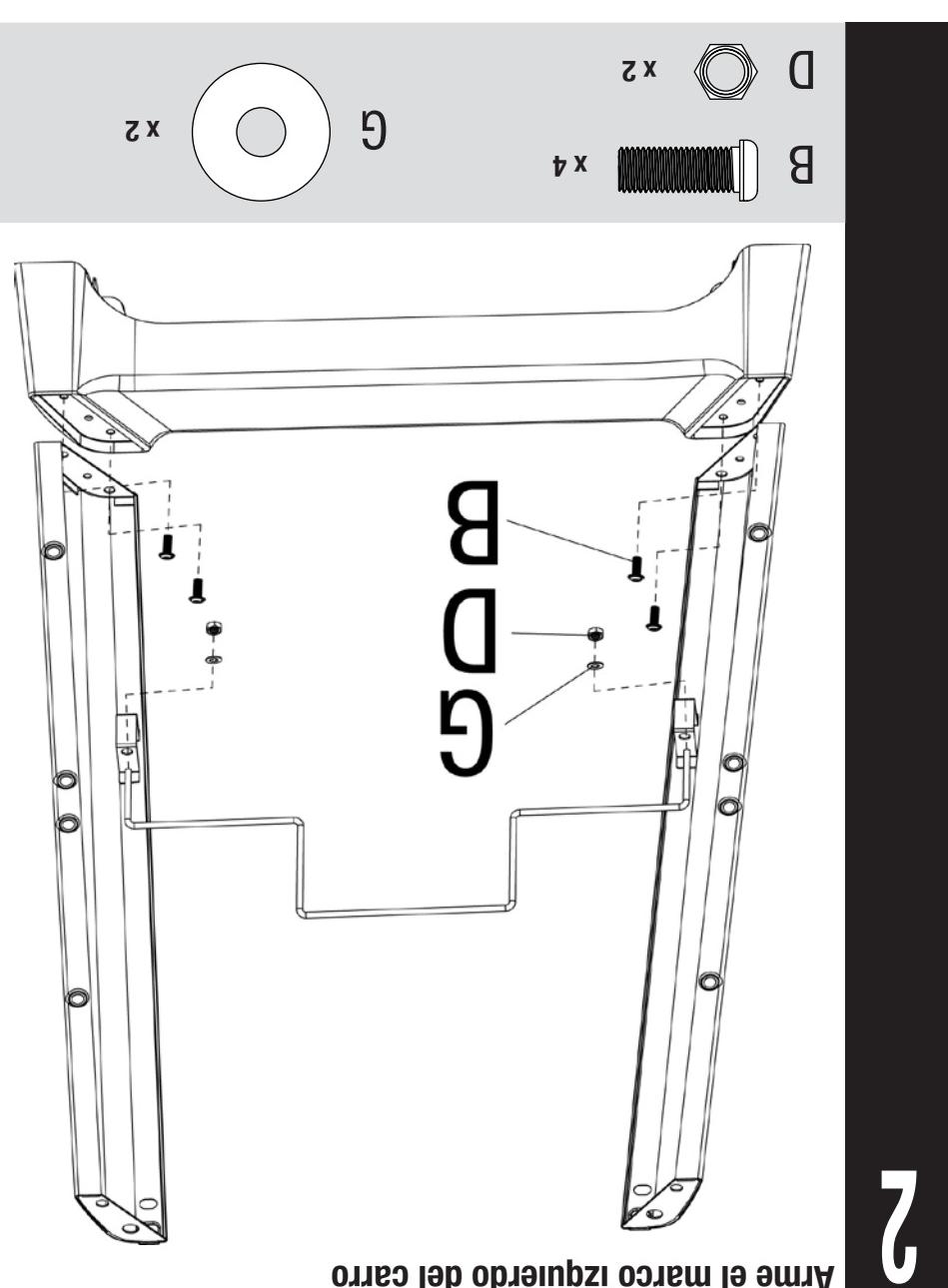
Fije la manija de la tapa y el registro de temperatura



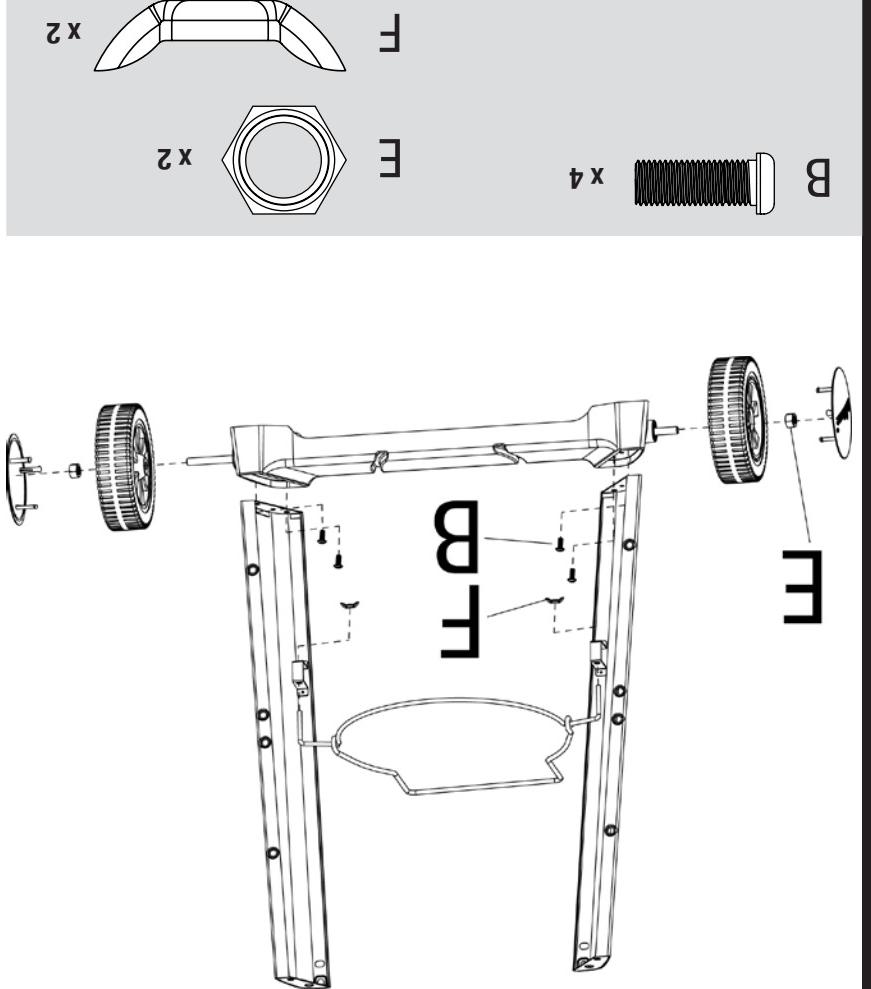
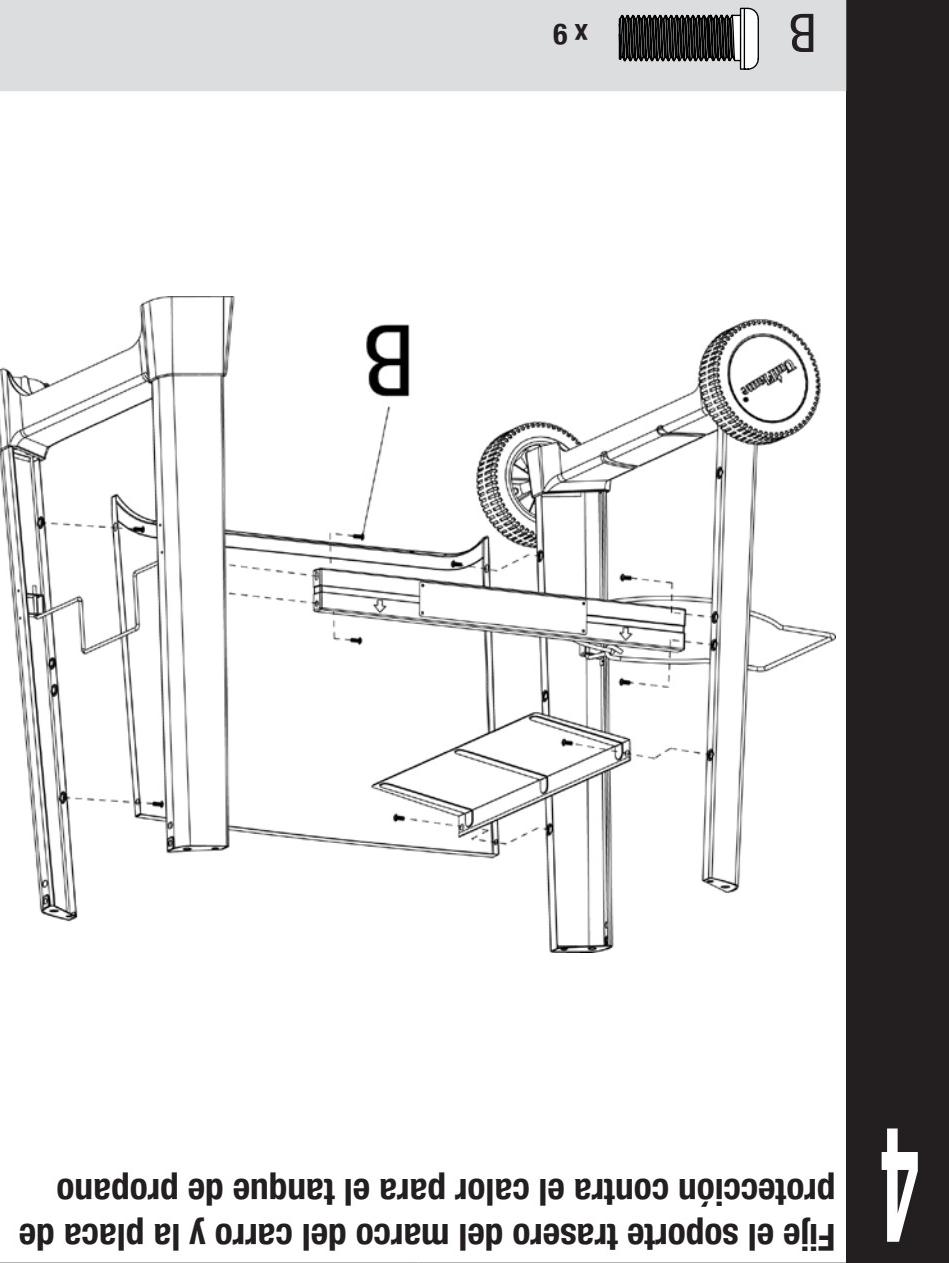
**9**

Fije los alambres de soporte del marco del carro  
travesaños del marco del carro

## Instrucciones de armado



- Para facilitar el armado:
- Evite la pérdida de componentes pedales o elementos de ferretería.
- Despegue un área suficientemente grande para disponer todos los agujeros ni hendiduras.
- Cuando sea el caso, apriete a mano, en un principio, las conexiones de ferretería. Una vez que ha terminado el paso, apriete completamente todos los elementos de ferretería.
- Si gira todos los pasos en el orden indicado para armado de la estructura.
- Cómo preparar esta solución se encuentra en la sección “Instrucciones de operación”.
- (1) Solución para detección de fugas. Las instrucciones sobre cómo preparar esta solución se encuentran en la sección “Instrucciones de operación”.
- (1) Un tanque de gas propano líquido (de 15 a 19 litros), para conexión de válvula.
- Parámetros de armado estimado: una (1) hora de armado de la parilla.



Arandela de clíere Niquelada, Ø6.4 24 pzs

Arandela Niquelada, Ø6.4 26 pzs

Turca de mariposa Acer, M6 4 pzs

Turca Galvanizada, M10 2 pzs

Turca Galvanizada, M5 4 pzs

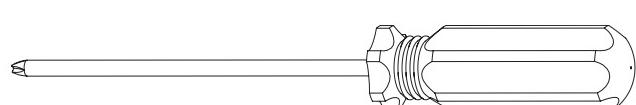
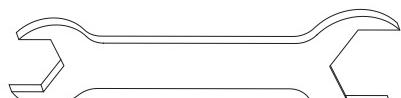
Tornillo Phillips de cabeza abombada, niquelado, M6x25 10 pzs

Tornillo Phillips de cabeza abombada, niquelado, M4x16 33 pzs

Tornillo Phillips de cabeza abombada, niquelado, M4x10 4 pzs

Tornillo Phillips de cabeza abombada, niquelado, M4x10 2 pzs

Llave inglesa M5-M10 2 pzs

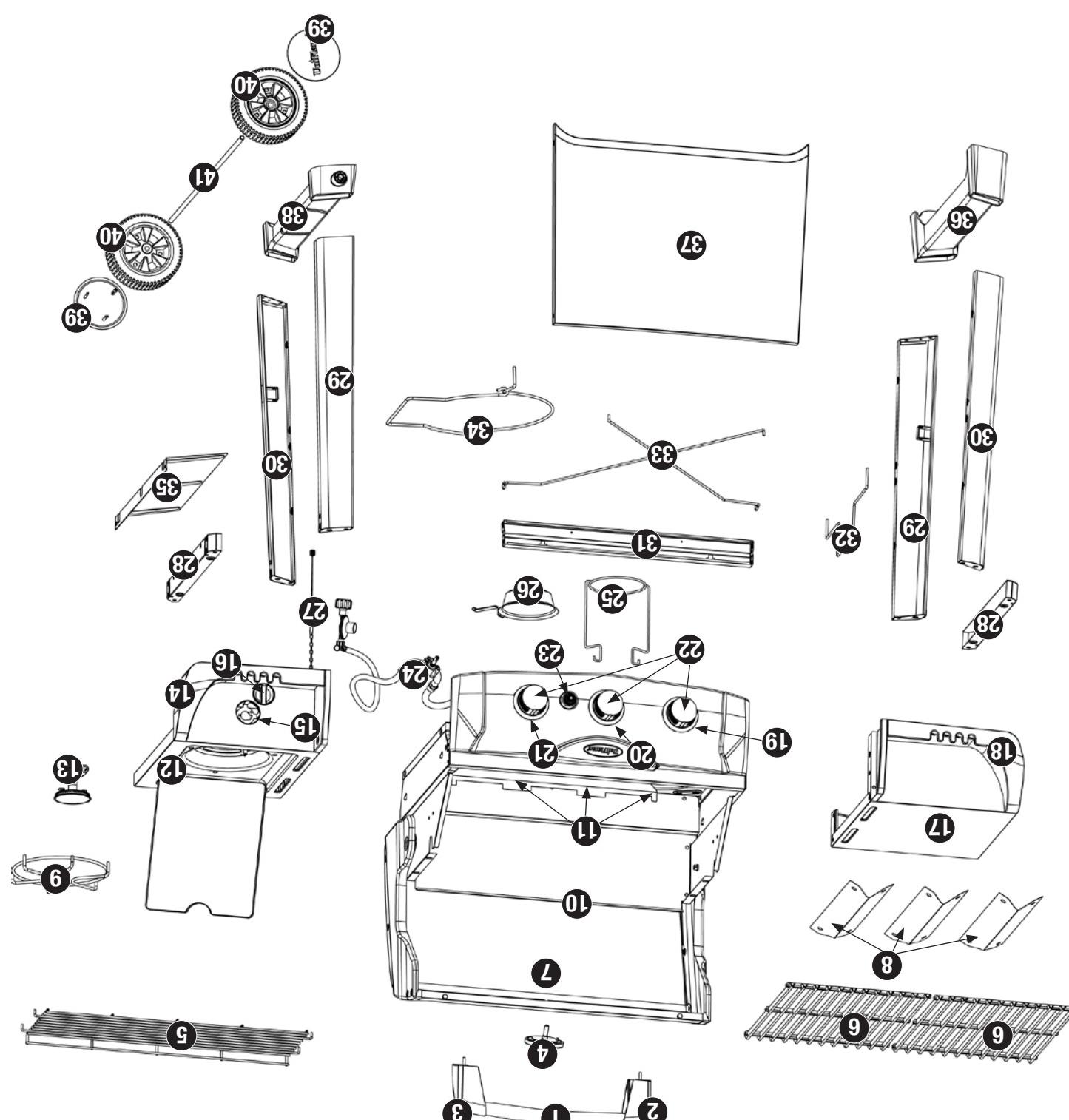


Destornillador en cruz (Phillips) no.2 1 pz

**Herramientas necesarias para el armado (incluidas)****Elementos de ferretería**

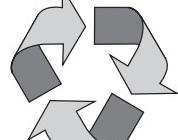
36	Conjunto de soporte de patas izquierdas	55-09-161
37	Panel frontal	55-09-153
38	Conjunto de soporte de patas derechas	55-09-162
39	Tapa cubo (2)	55-15-170
40	Rueda (2)	55-15-211
41	Eje	55-08-147

35	Marco del carro	55-09-163
36	Alambre A de soporte del carro	55-09-150
37	Alambre B de soporte del carro	55-08-145
38	Marco del carro (3)	55-08-145
39	Alambre de retención del carro	55-09-164
40	Viene ensamblado	

**Diagrama de explosión****Lista de piezas**

Si necesita ayuda llame al 1.800.762.1142. No vuelve al lugar de compra.  
Para obtener excelentes recetas y sugerencias, visite [recetas.unifilame.com](http://recetas.unifilame.com).





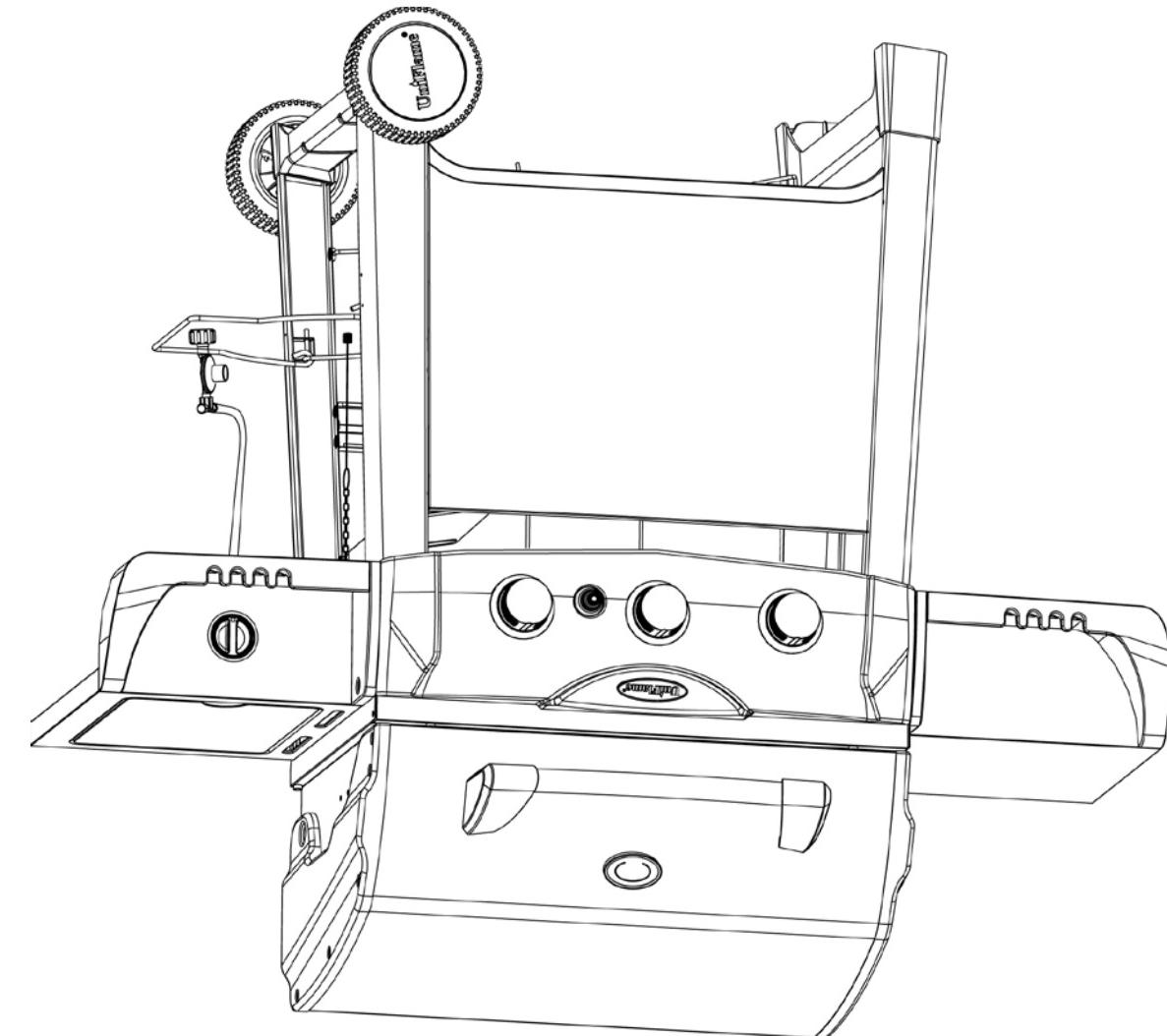
Proposición 65 de California: La combustión del propano al usar esta unidad crea productos químicos considerados por el Estado de California como causantes de cáncer, malformaciones congénitas u otros daños reproductivos.

Natural/CAN/CGA-B149.1, o el Código de Manipulación y Almacenaje de Propano de Gas Combustible, ANSI/Z223.1/NFP 54, Código de Instalación de Propano y Gas Locales. Si no existen códigos locales, use las normas siguientes: Código Nacional de Gasificación de los Estados Unidos de América de la Realización de acuerdo con los códigos B149.2.

El uso e instalación de este producto ha de realizarse de acuerdo con los códigos

Resolución de problemas .....	11
Garantía limitada .....	10
Registro del producto .....	10
Limpieza y cuidado .....	10
Operación del quemador lateral .....	9
Operación de los quemadores principales .....	8
Comprobar si hay fugas .....	8
Instrucciones de operación .....	8
Conectar el tanque de propano .....	7
Asegurar el tanque de propano .....	7
Insertar el tanque de propano .....	7
Instalación del tanque de gas propano líquido (PL) .....	7
Instrucciones de armado .....	4
Diagrama de explosión y elementos de ferretería .....	3
Salvaguardias importantes .....	2
Página 2 .....	

## Índice



Modelo no. GB981W, GB981WBL, GB981WBU

# Parilla de gas propano para exteriores

## MANUAL DEL USUARIO



Consultas, entregele este manual para futuras consultas. Si está montando esta unidad para otra persona, entregele este manual para futuras consultas.

- Una instalación, ajuste, alteración, reparación o mantenimiento de gas propano causará lesiones personales y hasta accidentes mortales.
- Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento de la instalación, funcionamiento y servicio.
- No seguir estas instrucciones puede ocasionar un incendio o una explosión, con sus consecuentes daños a la propiedad, de instalación, funcionamiento y servicio.

## ADVERTENCIA

- PARA SU SEGURIDAD: Solamente para uso en exteriores (fuera de cualquier recinto)
- PARA SU SEGURIDAD: Pueden causar lesiones o daños a la propiedad.

## ADVERTENCIA